Gegrillter Mais mit Butter und Chili

Nicht nur Vegetarier lieben dieses Rezept: Gegrillter Mais mit Butter und Chili ist so lecker, da kann niemand widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: jeffreyw

Zutaten

8 Stk.	Maiskolben
120 g	Mayonnaise
2 Stk.	Limetten
60 g	Käse (Cotija)
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für gegrillten Mais mit Butter und Chili zunächst die Maiskolben für 30-60 Minuten in Wasser einlegen. In der Zwischenzeit den Grill auf eine mittlere Temperatur erhitzen.

2. Limetten auspressen und den Saft mit der Mayonnaise und etwa 1/3 des Cotija-Käses verrühren. Salzen und in den Kühlschrank stellen. Den Mais auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 10 Minuten garen lassen.

3. Die Schalen nach unten klappen und die ausgepackten Maiskolben von jeder Seite weitere 5 Minuten grillen. Nun können die Maisblätter leicht entfernt werden.

4. Den Mais nun mit der Limetten-Mayonnaise bestreichen und mit dem restlichen Cotija-Käse bestreuen. Mit Chilipulver bestreuen und - nach Belieben- sofort anrichten oder erst etwas abkühlen lassen und dann lauwarm servieren.

Tipp

Ist der mexikanische Cotija Käse nicht verfügbar, kann gegrillter Mais mit Butter und Chili alternativ auch mit Feta oder Parmesankäse zubereitet werden.