KIKKOMAN

Gewürzte Maiskolben vom Grill / Elotes

Gesamtzeit **20 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'392 kJ / 331 kcal

Fett: **21.7 g** Eiweiss: **9.1 g**
Kohlenhydrate: **23.7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Maiskolben
3 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 EL	Mayonnaise
30 g	geriebener Hartkäse (z.B. Parmesan)
0.5 TL	getrockneter Oregano
0.5 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
0.5 TL	Chipotle-Pulver / Chilipulver

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Maishäute abziehen und 5 Minuten vorkochen, dann abtropfen lassen.

Schritt 2

Den Mais mit 1-2 EL Teriyaki Marinade bestreichen und marinieren, während der Grill oder die Grillpfanne erhitzt wird. Dann den Mais ein paar Minuten grillieren, bis dieser leicht gebräunt ist.

Schritt 3

Mayo mit 1 EL Teriyaki Marinade verrühren und den Mais damit bestreichen. Mit geriebenem Käse und Gewürzen bestreuen. Du kannst zusätzliche Kräuter wie Petersilie oder Koriander hinzufügen.