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 Maiskolben schälen 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 grillen, bis dieser leicht gebräunt ist.

Schritt 3

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