

Mexikanischer Mais mit spicy Käse

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Mais:

10 Maiskolben, ganz
300 ml Kikkoman Teriyaki Glaze

Topping:

500 g Mayonnaise
300 g Cheddar, gerieben
100 g frischer Koriander, fein gehackt
150 g Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, fein gehackt
1 Chilischote, gehackt (optional)
2 EL Zitronenabrieb
1 TL Paprikapulver, geräuchert
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Salz
1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mais: Mais mit Kikkoman Teriyaki Glaze bestreichen und in Alufolie gewickelt 20 - 30 Minuten unter Wenden grillen oder im Ofen backen.

Topping: Zitronenschale mit Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Zucker vermischen. Maiskolben auspacken und mit Mayonnaise bestreichen. Erst Käse, dann Kräuter und Gewürze darüberstreuen.

Servieren: Für zusätzliche Schärfe gehackte Chili über die Maiskolben geben.