

# Elotes

von Ändu

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Maiskolben

2.0 Stück Limetten

1.0 Tube(265g) Mayonnaise

20 g Tahina

Tajin ist gemeint, das mexikanische und nicht das arabische Gewürz.  
5 TL

5.0 Prise Salz

1.0 dl Sauerrahm

250 g Parmesan

Mayo & Sauerrahm verrühren, Saft von einer Limette begeben, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Maiskolben bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten (ca. 10 Minuten).

Maiskolben mit Mayo-Mischung bestreichen. Tajine-Gewürzmischung und Käse darüberstreuen.