

## WILDE MAISKOLBEN / MIT SAUCE UND TOPPING



Maiskolben sind ein super Snack zum Filmabend, als Vorspeise oder einfach Zwischendurch. In Tortilla Chips gewälzt und mit leckeren Toppings serviert schmecken diese wilden Maiskolben besonders lecker. Ihr könnt frische Maiskolben verwenden oder wenn es schnell gehen soll auch bereits vorgekochte.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4



Koche die frischen Maiskolben 10-15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser oder verwende alternativ vorgekochte Maiskolben.

### VORBEREITUNG

Schmilz die Butter in einer großen Pfanne und stelle sie beiseite. Zerkrümele die Tortillas in einem großen Teller.

### SRIRACHA MAYONNAISE

Verrühre die Sriracha Soße mit der Mayonnaise, dem Limettensaft und Salz.

### TOPPING

Hacke die Frühlingszwiebel fein und reibe den Parmesan.

### MAISKOLBEN SERVIEREN

Wende die Maiskolben erst in der Butter und anschließend in den zerkrümelten Tortillas. Gieße die Sriracha Mayonnaise darüber und verteile die Toppings darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### MAISKOLBEN:

- 4** Maiskolben (frisch oder vorgekocht)
- 40 g** Butter
- 50 g** Tortilla Chips

### SRIRACHA MAYONNAISE:

- 50 g** Sriracha Soße
- 80 g** Mayonnaise
- 2 EL** Limetten (Saft)
- ¼ TL** Salz

### TOPPING:

- 1** Frühlingszwiebel
- 50 g** Parmesan