

## Rezept

# Maiskolben mit Feta

Ein Rezept von Maiskolben mit Feta, am 27.04.2024

## Zutaten

- |  |                        |
|--|------------------------|
| <b>1</b> Zwiebel   | <b>1</b> Knoblauchzehe |
| <b>4</b> große weiße Maiskolben (asiat. oder mex. Laden; ersatzweise gegarte gelbe Maiskolben) | Salz                   |
| <b>50 g</b> Feta-Schafskäse  | <b>2</b> Limetten      |
| <b>1 TL</b> Chilipulver  | <b>60 g</b> Mayonnaise |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 16 g F, 5 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Maiskolben waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch und 1 TL Salz hinzufügen und die Maiskolben zugedeckt in ca. 1 Std. 20 Min. weich köcheln lassen. (Gegarte Maiskolben nur ca. 30 Min. kochen.)
2. Den Saft der Limetten auspressen. Den Feta grob reiben. Die Maiskolben aus dem Wasser heben und auf Teller legen. Jeweils mit Limettensaft beträufeln, rundherum mit Mayonnaise bestreichen und mit dem Feta bestreuen. Die Maiskolben mit Salz und Chilipulver würzen.