

# Mais-Salat

## Für 6 Portionen

4 frische Maiskolben	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ –1 rote Chilischote
3 El Öl	1 El Butter	3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriandergrün	1 El Limettensaft	Salz
5 El Parmesan		

Maiskörner von den Kolben schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Chilischote fein hacken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und den Mais darin hellbraun anbraten. Knoblauch und Chili zugeben und 1 Min. mitbraten. Butter zugeben, schmelzen und bei mittlerer Hitze 3 Min. weiterbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Koriandergrün grob hacken.

Mais mit Limettensaft und Salz würzen und in eine tiefe Schale geben. Zwiebeln, Käse und Koriandergrün darüber verteilen.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014