

REZEPT DER WOCHE

KW 34 17.08. – 23.08.2026

Gegrillter Zuckermais mit Fetacreme (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

4	Zuckermais	(Art.Nr. 360)
100 g	Feta	(Art.Nr. 2158)
100 g	Sauerrahm	(Art.Nr. 2272)
1	Spitzpaprika	(Art.Nr. 125)
	Chiliflocken	(Art.Nr. 8537)
	Salz	

Und so geht's:

Wasser in einem Topf aufkochen, Maiskolben putzen und im Wasser zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köchelnd garen. Feta mit den Fingern zerbröseln und in eine Schüssel geben. Sauerrahm hinzufügen und mit 5 EL Wasser glatrühren. Paprika waschen und in feine Ringe schneiden.

Gegarte Maiskolben trocken tupfen und auf dem Grill rundum grillen. Gegrillte Maiskolben auf einen Teller geben und salzen. Die Fetacreme über die Maiskolben geben und mit den Paprikaringen und ein paar Chiliflocken bestreuen.

Tipp: Die gegrillte Zuckermais schmeckt als Beilage zu Grillfleisch oder zu grünem Salat.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de