

Elotes

von Ändu

Mengen für 75 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 37.5 Stück Maiskolben | |
| 15 Stück Limetten | |
| 7.5 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 150 g Tahina | Tajin ist gemeint, das mexikanische und nicht das arabische Gewürz. 5 TL |
| 37.5 Prise Salz | |
| 7.5 dl Sauerrahm | |
| 1.88 kg 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.