



MAIS, MAIS, BABY!

ZUTATEN

4 Stk	Maiskolben
2 Stk	rote Zwiebeln
4 Stk	Tomaten
1 Stk	grüne Paprika
1 Prise	Salz & Pfeffer
20 g	THOMY Chili mit Jalapeños Sauce

ANWEISUNG

Schritt 1	Maiskolben von allen Seiten goldbraun grillen.
Schritt 2	In der Zwischenzeit rote Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
Schritt 3	Tomaten in Viertel schneiden.
Schritt 4	Paprika vierteln und in Würfel schneiden.
Schritt 5	Anschließend Tomaten und Paprika mit den Zwiebeln in einer Schüssel vermengen und den fertig gegrillten Mais mit einem Messer vom Kolben schneiden und dazu geben. Alles salzen, pfeffern und THOMY Chili mit Jalapeños Sauce dazugeben.