



Chicken Wings

mit Maissalat



center
Warnow Park

Chicken Wings

mit Maissalat

Zutaten für 4 Portionen

24 Hähnchenflügel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 Maiskolben, frisch

3 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Koriandergrün
2 Limetten, Saft auspressen
Limettenhälften, zum Garnieren

Zubereitung

Die Hähnchenflügel waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf einem vorgeheizten Grill von beiden Seiten 15-20 Minuten garen; dabei salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit die Maiskolben waschen, aber die Blätter um die Kolben nicht entfernen. Auf dem Grill von allen Seiten ca. 10 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen, die Blätter entfernen und die Maiskörner von den Kolben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Röllchen schneiden. Das Koriandergrün waschen, trocken schütten und klein schneiden. Den Mais mit den Frühlingszwiebeln, dem Koriander und dem Limettensaft vermengen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenflügel auf Tellern anrichten; jeweils mit 1-2 EL der Maismischung bestreuen. Mit Limettenhälften und Koriandergrün garnieren. Den restlichen Maissalat dazu reichen. Nach Belieben z. B. Tortillas und etwas Schmand dazu servieren.

Mahlzeit!

Wir  Lebensmittel.