

# Maiskolben mit Algomasio

Zutaten für ca 2 Personen

1

4 Maiskolben

2 - 3 EL Butter

Algomasio



## 2 Salat mit Senfdressing

Zutaten für 8 Portionen

4 Frühlingszwiebeln

800g Salat nach Wahl

250g Cocktailtomaten

1 Dose Mais

1 Gurke

2 Möhren

100g Parmesan

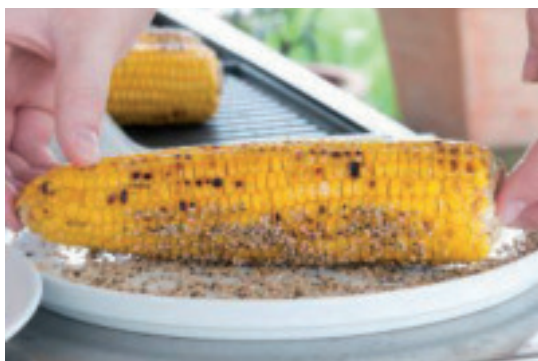
1 Baguette

2 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

2 EL Sel la vie Senf mit Meerfenchel

Salz, Pfeffer, Zucker



## Zubereitung:

Die Maikolben auf dem Holzkohle-, Elektro- oder Gasgrill von allen Seiten goldbraun grillen. Auf einen Teller legen und mit Butter einpinseln und in Algomasio wälzen. Warm servieren. Dazu zum Beispiel einen frischen Salat reichen.

## Salat mit Senfdressing

Die Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurke, Möhren und die Tomaten waschen und putzen. Anschließend klein schneiden. Mais abtropfen lassen.

Den Salat waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Alle Salat-Zutaten portionieren und auf Teller verteilen.

Für das Salatdressing den Meerfenchel-Senf und den Weißweinessig mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl zum Schluss unterschlagen. Die Sauce entweder unter den Salat mischen oder extra reichen.

Dazu gibt es frisches Baguette.

Optional kann der Salat auch zusätzlich mit Hähnchenstreifen angereichert werden.

Bon appetit

