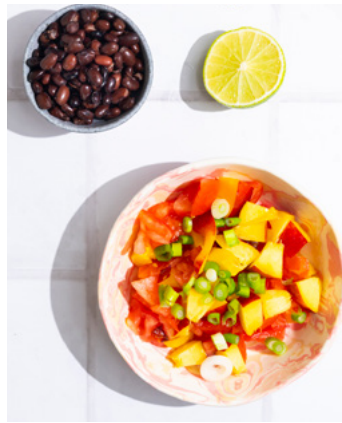


# Paprika-Mais Tacos vom Grill

mit Miso-Mayonnaise und Tomaten-Nektarinen-Salsa

🕒 Zubereitungszeit: ca. 45 Min. III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Grill vorheizen.
- Bohnen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebel waschen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Tomate und Nektarine ebenfalls waschen, von Strunk und Kernen befreien und würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Alles zusammen in einer Schüssel zu einer Salsa vermengen und mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und 2 TL Limettensaft abschmecken.
- Reichlich Wasser in einem großen Topf mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Maiskolben-Blätter entfernen und die Kolben etwa 15 Min. garen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Paprika achteln, von Strunk und Kernen befreien, waschen und trockenreiben. Hähnchenbrustfilet abwaschen, trocken tupfen und der Länge nach vierteln. Knoblauch schälen und feinhacken. Paprika und Mais rundherum mit Olivenöl bestreichen und  $\frac{2}{3}$  des Knoblauchs betreuen. 1 EL Olivenöl mit Cumin, Kurkuma, 1 Prise Salz und dem restlichen Knoblauch verrühren und das Fleisch damit bestreichen.
- Alles auf den Grill legen und von allen Seiten gar grillen.
- Währenddessen Miso mit Mayonnaise verrühren und etwa 3 TL Limettensaft abschmecken.
- Mais, Paprika und Hähnchen vom Grill nehmen und auf einen großen Teller geben. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke teilen.
- Vor dem Servieren Tacos kurz auf dem Grill erhitzen und dann mit Salsa, Hähnchen und Paprika füllen. Zum Schluss die Miso-Mayonnaise draufgeben und zusammen mit dem Mais genießen.

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Grillgut:

- 2 frische Maiskolben
- 2 rote Paprika
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 TL Cumin
- $\frac{1}{2}$  TL Kurkuma

### Für die Salsa:

- 200 g schwarze Bohnen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Tomate
- 1 Nektarine
- 5 Stängel Koriander
- Meersalz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Limette

### Für die Miso-Mayonnaise:

- 1  $\frac{1}{2}$  TL Shiro Miso (helle Miso-Paste)
- 4 EL Mayonnaise (am besten selbst gemacht)

### Außerdem:

- 8 kleine Tacos