



Maiskolben mit Crevetten, Kürbis und Speck

KSW 24.10.2014, Vorspeisen

portionen 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

- 4 Maiskolben mit Blättern
- 8 Tranchen Speck
- 8 hauchdünne Scheiben Kürbis
- 3 EL Olivenoel
- 8 geschälte Crevetten
- Salz, Pfeffer
- 50 g gesalzene Butter
- 1 TL Chilischote, fein gewürfelt
- 2 EL Zucchini, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG

Einen grossen Topf mit Wasser (kein Salz) zum Kochen bringen.

Die Maiskolben mit Grün ins kochende Wasser geben. Den Topf vom Feuer nehmen und die Maiskolben ca. 20 Minuten ziehen lassen. Alternativ: die Kolben wässern und in der Mikrowelle bei ca 750 Watt während 4 Minuten garen.

Den Speck und die Kürbisscheiben in 1 EL Olivenoel braten.

Die Crevetten reinigen und vor dem Anrichten im restlichen Olivenoel scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Maiskolben aus dem Wasser nehmen, abtrocknen, die Blätter öffnen und die Maiskolben auf Teller legen.

Die Salzbutter mit 1 EL Wasser aufkochen, die Chili- und Zucchiniwürfel begeben, erhitzen und über die Maiskolben giessen.

Mit Speck, Kürbis und Crevetten ausgarnieren.