



Fixe Schnitzel mit gegrilltem Maiskolben, Chili-Limetten-Butter und Texassalat

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel
 4 frische Maiskolben (Statt frischer Maiskolben können Sie auch vorgegarte nehmen)
 1 Peperoni
 60 g weiche Butter
 1 Prise Cayennepfeffer
 1/2 Bio-Limette (nur die Schale)
 2 TL Limettensaft
 1 Paprikaschote
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 1 Dose Kidneybohnen (ca. 220 g)
 1 Dose weiße Bohnen (ca. 220 g)
 100 g Tomaten
 2 EL Essig
 3 EL Öl
 3 EL Chilli-Ketchup
 Salz
 schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Maiskolben putzen, waschen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Schritt 2

Für die Chili-Limetten-Butter die Peperoni entkernen, waschen und fein hacken. Butter mit Peperoni, Cayennepfeffer, Limettenschale und -saft verrühren. Kalt stellen.

Schritt 3

Paprika putzen, waschen und würfeln. Zwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprika und Zwiebeln in Salzwasser 5 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Schritt 4

Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Tomaten waschen, entstrunken und würfeln.

Schritt 5

Essig, Öl und Ketchup verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit dem Dressing vermengen.

Schritt 6

Maiskolben rundherum braun grillen. Hähnchen Minutenschnitzel nach Wunsch würzen und von beiden Seiten grillen. Alternativ: Fertig marinierte Fixe Schnitzel z.B. Hot BBQ verwenden.

Schritt 7

Hähnchen, Salat und Maiskolben auf Teller verteilen. Maiskolben mit Chili-Limetten-Butter bestreichen.