

## Heiß auf Mais - 13 Ideen



Sommer ohne Mais wär nur halb so schön, oder? Auf der Gartenparty an gegrillten Maiskolben nagen. Im Salat nach knackigen Körnchen picken. Oder Mais - in Form von Maisgrieß - in Brot verbacken. Alles geht, nichts muss. So lässig und entspannt lassen wir uns das Gemüse in 13 Varianten schmecken.

### Sommer-Nudelsalat mit Mais und Tomate

Sommer, Sonnenschein und eine Schüssel voller Nudelsalat – mehr brauchst du nicht, um dich und deine Freunde glücklich zu machen. Pasta ist bekanntlich der Glücksbringer schlechthin und Mais, Tomate und Basilikum leuchten in strahlenden Gute-Laune-Farben. [Zum Rezept](#)



[Sommer-Nudelsalat mit Mais und Tomate](#) © Elle Teuscher | Elle Republic

### Spätsommer-Minestrone

Ein bisschen Sommer bleibt uns noch erhalten. Trotzdem kannst du dir diese Minestrone schon mal für die letzten Sommertage vormerken und nochmal das Beste an vollreifen Tomaten, Zucchini und goldenem Mais in den Suppentopf werden. [Zum Rezept](#)

## Heiß auf Mais - 13 Ideen



Spätsommer-Minestrone © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Maiswaffeln mit Salsa

Waffeln können auch herzhaft! Für diese Prachtexemplare verwendet Denise Maismehl, Polenta und frische Maiskolben und toppt das Ganze mit einem bunten Mix aus Tomate, Avocado und Koriander. [Zum Rezept](#)



Maiswaffeln mit Salsa © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Mexikanische Maiskolben

Ist das Kunst oder kann das gegessen werden? Denn Sabrinas Maiskolben lösen gleichzeitig akuten Heißhunger und ästhetische Glücksgefühle aus. Wenn die Wahl zwischen Futtern und Bestaunen fällt, ist klar, was wir tun. Wie sieht's bei dir aus? [Zum Rezept](#)

## Heiß auf Mais - 13 Ideen



Mexikanische Maiskolben © Sabrina Sue Daniels | Sabrina Sue - In Love with Food

### Bunter Sommersalat mit Kirschen und Mais

Zeit für eine kleine Farbexplosion gefolgt von Geschmacksbombe – saftige Kirschen, zarter Frisée, Möhrchen, Radieschen, Blüten und Mais. Bunter kann deine Salatschüssel dir gar nicht entgegenlachen. [Zum Rezept](#)



Bunter Sommersalat mit Kirschen und Mais © Foodistas

### Maispuffer

Kartoffelpuffer kennt jeder, aber wie sieht's mit luftig, goldbraun gebackenen Maispuffern aus? Yvonne hat da mal ein wenig experimentiert und siehe da - die Taler schmecken wunderbar mit Käse, Speck oder Zwiebeln getoppt. [Zum Rezept](#)



## Heiß auf Mais - 13 Ideen

Maispuffer © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Gegrillte Maiskolben mit Whisky-Butter

Mais direkt vom Kolben mümmeln ist das einzig Wahre. Wem so ein ganzer Maiskolben zu viel ist, teilt sich das Ganze in Stücke auf und streicht würzige Whiskybutter drüber. [Zum Rezept](#)



Gegrillte Maiskolben mit Whisky-Butter © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Schwarzer Mais mit Orzo und Auberginen

Goldener Mais? Muss nicht sein – es gibt noch so viele spannende Maissorten zu entdecken. Ela leistet da wertvolle Arbeit in Sachen kulinarischen Horizont erweitern und bringt schwarze Maiskolben mit Orzo und Auberginen auf die Teller. [Zum Rezept](#)



Schwarzer Mais mit Orzo und Auberginen © Ela | Transglobal Pan Party

### Zitronen-Pasta-Salat mit gegrilltem Mais

Auf der Suche nach leichter Sommerpasta sind wir auf Stephanies wunderbare Kreation gestoßen und haben uns sofort in den Mix aus Nektarinen, Maiskörnern und Zitronen-Olivenöl verliebt. [Zum Rezept](#)

## Heiß auf Mais - 13 Ideen



Zitronen-Pasta-Salat mit gegrilltem Mais © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

### Burritos mit Hackfleisch und Mais

Tex-Mex und Mais sind wie Pasta und Tomatensauce – also nahezu unzertrennlich. Daher dürfen die süßen Körner natürlich auch nicht in selbstgerollten Burritos fehlen. [Zum Rezept](#)



Burritos mit Hackfleisch und Mais © Maria & Perry | Recipes & more

### Maisbrot aus der Pfanne

Buttrig und ein ganz klein bisschen süß - so schmeckt dieser Sonnenschein aus der Pfanne. Besonders lecker schmeckt das Maisbrot zu Chili con carne oder mit etwas Käse überbacken. [Zum Rezept](#)



Maisbrot aus der Pfanne

### Mais Muffins mit Koriander und Jalapeños

Bei Kajas Rezept schlüpft der Mais mal in eine andere Gestalt und wird als Polenta – also Maisgrieß – zu feinen, süßlichen Muffins verbacken. Als scharfer Kontrast mischt Jalapeño mit. [Zum Rezept](#)



Mais Muffins mit Koriander und Jalapeños © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

## Heiß auf Mais - 13 Ideen

### Mini Quiches mit Mais, Schinken und Cheddar

Statt Mürbeteig verwendest du Toastbrot und drückst es vorsichtig in kleine Muffinformen. Noch mit Maiskörnern, Schinken und würzigem Cheddar füllen und ab damit in den Ofen. Und 15 Minuten später wandern die leckeren Happen von der Hand in den Mund. [Zum Rezept](#)



Mini Quiches mit Mais, Schinken und Cheddar