

Maiskolben grillen – saftig & süß

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Mais

4 Zuckermaiskolben
50 ml Pflanzenöl
2 Prise(n) Salz

Zum Garnieren

50 g Butter
2 Zweig(e) Petersilie
1 Esslöffel Chilischotenringe

Zum Servieren

optional: Kartoffelpüree

eine Beilage? Dann mach zum Maiskolben grillen mal cremiges Kartoffelpüree. Klingt komisch? Dann dipp den Mais da mal rein, bevor und ihn genüsslich abknabberst und urteile erst dann.

- 1 -

Mais putzen, mit Pflanzenöl bestreichen und auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen. Dabei hin und wieder wenden, bis die Kolben goldbraun sind.

- 2 -

Gegrillte Maiskolben mit Butter bestreichen, mit Salz würzen und mit Petersilie und Chiliringen garnieren.

- 3 -

Maiskolben heiß mit Kartoffelpüree oder anderen Grillbeilagen servieren.

Du möchtest mehr **Gemüse vom heißen Rost**? Dann solltest du mal **Maiskolben grillen!** In wenigen Minuten bekommen sie eine herrliche **Farbe** und verströmen einen leicht süßlichen **Geruch**. Sobald sie etwas knusprig sind, kannst du sie vom Grill nehmen und mit **Butter** einreiben. So bekommen die gelben Stangen ein herrliches Aroma. Du magst es gerne scharf? Eine **Chilischote** versteckt sich immer irgendwo im Kühlschrank. Einfach in feine Ringe schneiden oder fein hacken und die gegrillten **Maiskolben** damit garnieren. Die Schärfe bildet einen schmackhaften Kontrast zur **Süße** der goldene Maiskörner. Jetzt noch