

## Maiskolben auf provenzalische Art

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Maiskolben – 2 TL Thymian – 1 Knoblauchzehe – 3 EL Olivenöl – 2 EL Petersilie – 2 TL Majoran – 2 TL Senf

### Zubereitung:

- Kräuter waschen, trocknen, evtl. von den Stielen abstreifen und fein hacken
- Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen
- 2 EL Olivenöl, Senf und Kräuter zum Knoblauch geben und vermengen
- Die Hüllblätter der Maiskolben nach unten ziehen und die Haare entfernen
- Den Mais mit der Marinade einpinseln, die Blätter wieder nach oben legen und zusammenbinden
- Die so präparierten Maiskolben auf einem nicht zu heißen Grill (häufig wenden!) oder im Backofen bei 250°C ca. 20 Minuten grillen
- Die Blätter entfernen, die Kolben mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und servieren

*Wir wünschen guten Appetit!*

