

## Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Maiskolben – 1 Bund gemischte Kräuter – 150g Butter – ½ Zitrone – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Kräuter waschen, gut trocknen und fein hacken. Anschließend mit der weichen Butter mischen
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone zusammen mit dem Knoblauch in die Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Etwas Klarsichtfolie ausbreiten, die Butter mittig darauf geben, zusammenrollen und wie ein Bonbon an den Enden zusammendrehen
- Die Rolle zum Aushärten etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen
- Mais putzen, Blätter und Härchen entfernen und die Kolben zugedeckt in ausreichend Wasser 15 Minuten kochen
- In der Zwischenzeit die harte Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden
- Die Maiskolben dünn mit Öl bestreichen und über weißer Glut 6-8 Minuten von allen Seiten grillen, dann mit Salz würzen und dick mit Butter bestreichen

aus „Deutschland vegetarisch“ von Stevan Paul und Katharina Seiser (Hg.)

Wir wünschen guten Appetit!

