

Grillrezepte

Gegrillte Maiskolben In Alufolie

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Mais, Vegetarisch,

4	Maiskolben	1 Bund Petersilie
	Salz	1 Bund Dill
	frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
	100 g Butter	

Die Maiskolben kurz abspülen und sehr gut trocknen.

Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter bestreichen.

4 große Stücke Alufolie ebenfalls mit etwas Butter bestreichen.

Je einen Maiskolben mit etwas Petersilie und Dill drauflegen und die Folie schließen.

10 Minuten in der Glut garen lassen.

Dann die Maiskolben noch einmal mit Butter bestreichen und mit sehr wenig Cayennepfeffer bestäuben.

Mit den Kräutern garnieren.