



Gegrillte Maiskolben

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|---------|
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Butter | 6 EL |
| Paprika, edelsüß | 0.5 TL |
| Chili, gemahlen | 0.25 TL |
| Salz | |
| Maiskolben, gegart | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Grill

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit Paprika, Chili und Salz verrühren. Maiskolben mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit der Gewürzbutter rundherum bestreichen.
2. Grill anheizen. Maiskolben auf dem heißen Grill ca. 5 Min. unter ständigem Wenden grillen. Anschließend auf einem Teller anrichten, mit übriger Butter bestreichen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 270 kcal |
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 18 g |