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