

BBQ MAISKOLBEN

Mit Lemon & Herb Rub



Zeit | Pers.
25 min. | 4



BBQ MAISKOLBEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Personen: 4

ZUTATEN:

4 MAISKOLBEN

BUTTER

1 EL OLIVENÖL ZUM BACKEN UND BRATEN

SALZ

6 BIS 8 EL LEMON & HERB RUB

8 MAISKOLBENHALTER



ZUBEREITUNG

Grill auf mittlere Temperatur vorheizen.

Für den Mais in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Maiskolben von den Blättern und Fäden befreien, waschen und nach Belieben halbieren. Butter und Zucker ins Wasser geben. Maiskolben darin etwa 10 Min. vorgaren.

Lemon & Herb Rub mit dem Olivenöl zum Backen und Braten gut verrühren und Maiskolben damit einstreichen. Marinade kurz einziehen lassen.

Maiskolben auf den Grillrost legen und etwa 10 Minuten gar grillen, dabei immer wieder wenden.

Maiskolbenhalter an beiden Enden in die Maiskolben stecken (damit bleiben die Finger schön sauber, und ein sehr guter Halt ist gewährleistet!) und mit etwas Butter servieren.

Guten Appetit!

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.