

Maiskolben mit Parmesan-Knoblauchbutter



Zutaten (8 Personen):

- 8 Maiskolben (vorgegart – je ca. 250g)
- 100g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Petersilie (frisch, gehackt)
- 50g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Parmesan reiben und zur Seite stellen.

In einer kleinen Schüssel die weiche Butter mit dem gehackten Knoblauch, dem geriebenen Parmesan und der gehackten Petersilie vermischen. Die Knoblauchbutter nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Maiskolben halbieren und auf einem Grill von allen Seiten grillen bis sie gebräunt und durchgegart sind; die Maiskolben dabei mehrfach wenden.

Die fertig gegrillten Maiskolben mit der Knoblauchbutter bestreichen, bis sie großzügig bedeckt sind.

Die Maiskolben auf einer Servierplatte anrichten und warm servieren.

Nährwertangaben: 17 kcal p.P., 232 g KH p.P.