

## Rezept

# Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

Ein Rezept von Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter, am 15.12.2025

## Zutaten

8	Zuckermaiskolben	1 EL	Butter
1 EL	Zucker	6 EL	Öl zum Bestreichen
	Salz		Pfeffer
2	Knoblauchzehen	1 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Oregano)
100 g	weiche Butter		Salz
	Cayennepfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mais in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Maiskolben von den Blättern und Fäden befreien, waschen und nach Belieben quer halbieren. Butter und Zucker ins Wasser geben. Maiskolben darin etwa 10 Min. vorgaren.
2. Inzwischen für die Kräuter-Knoblauch-Butter Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit der Butter vermengen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kühl stellen.
3. Mais abgießen und trockentupfen, dann mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maiskolben auf den Grillrost legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei immer wieder wenden. Mit Kräuterbutter servieren.