

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## **Maiskolben gegrillt mit Parmesan-Knoblauchbutter**

**Zutaten:** 2 Maiskolben, 4 Eßl. Geriebenen Parmesan o. Käse nach Wahl, 60 g Butter, 1 TL Meersalz,  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer, 1 TL Knoblauch, 6 Blätter Basilikum

**Zubereitung:** Die Maiskolben 15 min. in Zuckerwasser köcheln und dann erkalten lassen. Mit Butter einstreichen. Auf den Grill bei mittlerer Hitze, 170°-220 °C, grillen. Die Maiskolben öfters drehen. Die restliche Butter auf dem Herd erwärmen, bis diese flüssig ist.

Wenn die Maiskolben rundum goldbraun sind, vom Grill nehmen und anrichten. Die flüssige Butter drüber geben.

Grillzeit ca. 30 Minuten

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)