



Maiskolben grillen



It's a match!

It`s a match! Mit unserem Kräuterbuttergewürz lassen sich auch Suppen und Marinaden hervorragend abschmecken!







Zubereitung

- 4 Stücke Alufolie zuschneiden, damit jeder Maiskolben einzeln umwickelt werden kann.
- Alufolie-Stücke mit Butter bestreichen. Maiskolben mit Kräuterbuttergewürz und nach Belieben mit etwas Knoblauchpulver und Salz einreiben.
- Je einen Maiskolben in ein Stück gebutterte Alufolie legen und einwickeln. Dabei darauf achten, dass der Maiskolben komplett umhüllt ist.
- (4) Maiskolben für ca. 30 Minuten auf den Grill legen.

Zutaten

4 Maiskolben, vorgekocht 100 g Butter 2 EL Kräuterbuttergewürz Knoblauchpulver Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.