# Gegrillte Maiskolben

Ein klassisches Rezept für gegrillte Maiskolben. Für eine besondere Geschmacksnote kann man sie zusätzlich mit Paprikapulver würzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Maiskolben |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Messerspitze | Butter |
| 1 Stk. | Alufolie |

## Zubereitung

1. Eine leckere Mahlzeit, die auch bei kleinen Feinschmeckern gut ankommt, sind die **gegrillten Maiskolben**. Grill oder Backofen vorheizen (170 Grad).
2. Butter auf die Maiskolben verteilen oder Alufolie mit Butter beträufeln und um die Kolben wickeln.
3. Die Maiskolben auf den Grill legen oder alternativ im Backofen garen. Die Maiskolben sind nach etwa 30 Minuten fertig.
4. Die fertigen Maiskolben abschließend noch salzen und sofort genießen.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

## Tipp

Die gegrillten Maiskolben zu einer Grillparty servieren.