

Gegrillter Mais

Der gegrillte Mais ist eine tolle Beilage für dein nächstes BBQ. Das Rezept ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Maiskolben
	Pflanzenöl
	Salz
Nach Belieben	Parmesan gerieben
1 Stk.	Limette

Zubereitung

1. Für den **gegrillten Mais** die Kolben putzen und in leicht siedendem Wasser 15 Minuten garen.
2. Vom Kochtopf nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
3. Mit Öl bestreichen und auf dem Grill rundum zirka 10 Minuten grillen.
4. Auf Teller anrichten, mit Salz würzen. Je nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen und mit Limetten garnieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Den gegrillten Mais vor dem Servieren noch mit Butterflocken belegen. Wer es gerne schärfer möchte, mit Chilipulver und Pfeffer würzen.