

GEGRILLTE MAISKOLBEN

Zutaten (4 Personen)

- 8 EL Olivenöl
- 1 EL [Cayenne Flocken](#)
- 3 EL [Petersilie](#)
- 1 rote Chilischote
- 8 Maiskolben
- Salz
- 1 EL [Chilimeersalz](#)
- Holzspiesse

Olivenöl mit Chiliflocken verrühren, ziehen lassen. Holzspiesse mind. 30 Minuten wässern. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Chilischote putzen, waschen und klein würfeln. Maiskolben in kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Wenden ca. 30–45 Min. garen, bis die Körner weich sind. Maiskolben abtropfen und abkühlen lassen. Maiskolben mit einem scharfen Messer je nach Grösse ein- oder zweimal quer durchschneiden. In jedes Maisstück auf einer Seite einen gewässerten Spieß einstecken. Mais rundum mit etwas Chili-Würzöl einpinseln. Auf dem heissen Grill ca. 10 Minuten grillen, dabei öfter drehen. Zum Servieren die Maisstücke evtl. mit noch übrigem Chili-Würzöl beträufeln, mit Petersilie, Chili und den Meersalzflöcken bestreuen.

LaCucina

