**Maiskolben mit Kräuterbutter 4 Personen**

**Zutaten, klassische Variante:**

**2 Zuckermaiskolben**

**weiche Butter**

**50g. gemischte Kräuter, z.B. Dill, Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer, Borretsch**

**Meersalz**

* **die Maiskolben mit der Blätterhülle auf den Grill legen bis er gar ist oder in Alufolie wickeln und darin garen. Alternativ kann der Mais auch in Salzwasser vorgegart werden. Den vorgegarten Mais ohne Blätter auf den Grill legen und leicht anbräunen.**
* **Während der Mais gart, die Kräuter fein hacken und unter die weiche Butter rühren Mit Salz abschmecken.**
* **Die Maiskolben mit der Kräuterbutter servieren.**