Gegrillte Maiskolben mit Walnussbutter

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	540 kcal / 2260 kJ		
Eiweiß:	14 g	Fett:	22 g
Kohlenhydrate:	63 g		

Zubereitung:

1. Maiskolben mit Öl einstreichen und auf dem heißen Grill unter häufigem Wenden 15-20 Minuten grillen.
2. In der Zwischenzeit Walnüsse fein hacken. Chili halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein hacken. Beides mit Butter und Paprikapulver verkneten. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Maiskolben nebeneinander auf ein großes Stück Alufolie legen, Walnussbutter darauf verstreichen und die Folie verschließen. Päckchen zurück auf den Grill legen und ca. 5 Minuten erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Maiskolben mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

4	Maiskolben
2 TL	Olivenöl
25 g	kalifornische Walnusskerne
1	rote Chilischote
50 g	weiche Butter
1/2 TL	geräuchertes Paprikapulver
2 EL	Stiele Koriander
	Salz
	Pfeffer