Gegrillte Maiskolben

Für 4 Personen

4 frische Zuckermaiskolben
(Kolben aus der Dose gehen zur Not auch, dann aber nicht vorgaren)

Salz
Pfeffer
2 EL Maiskeimöl (oder feines Olivenöl)

Die Maiskolben waschen und in ungesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 min vorgaren. Mais abtropfen lassen und trocken tupfen.

Den Mais rundum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen.
Die Kolben ca. 10 Minuten grillen, ab und zu wenden.

Schmeckt sehr lecker!