

## **Maiskolben mit Kräuterbutter**

### **Zutaten:**

4 Maiskolben  
100 g weiche Butter  
1 Knoblauchzehe  
3 Stängel Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
3 Zweige Dill  
3 Zweige Basilikum  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Maiskolben putzen und in eine Siebgareinheit geben. 150 ml Wasser dazugeben und einen Topf 24 cm 3,5 l auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten garen lassen.

Butter schaumig rühren, Knoblauch putzen und fein würfeln. Kräuter putzen und fein hacken. Alles zusammen gut vermischen.

Butter in eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. Danach die Butter in den Kühlschrank legen und gut kühlen lassen.

Den Arondo Griddle auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Maiskolben von allen Seiten auf niedriger Stufe anbraten. Mit der Kräuterbutter servieren.

**Guten Appetit!**