

Maiskolben in Gemüsepfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 vorgegarte Maiskolben, 4 große Tomaten, 4 große Karotten, 4 große Zwiebel, 2 Packungen Kräuterbutter, 2 Packungen Feta Käse, 2 Spritzer Öl, 2 mal Weißbrot oder Fladenbrot.

Die Vorbereitungen:

In Alupfännchen einen guten Spritzer Öl geben. Darauf die gesäuberten und in Stücke geschnittenen Tomaten, Zwiebel, Karotten und den Fetakäse geben. Die Maiskolben gut mit der Kräuterbutter einbalsamieren und obenauf legen. Den Rest der Kräuterbutter in Flocken darauf verteilen. (ggf. noch etwas nachwürzen - ist aber unnötig) Mit Alufolie abdecken.

Die Zubereitung:

Das geschlossene Alupfännchen kann auf dem Grill oder auch im Backofen eine gute dreiviertel Stunde durchgaren.

Wenn man viele Grillgäste hat, kann man auch mehrere Pfännchen vorbereiten und kühl aufbewahren.