



Maiskolben Mexican Streetfood

**160 Grad direkte Hitze
Grillzeit ca. 20 Minuten**

Zutaten

1 vorgegarter Maiskolben
2 EL frisch geriebener Parmesan
2 EL Mayonnaise
1 EL würziger BBQ-Rub

So geht's:

Wir geben die Mayonnaise in eine kleine Schale und verrühren sie mit dem BBQ-Rub. Ich nehme dafür gerne etwas würzigere Rubs, wie z. B. Pit Powder oder Wiesel Ultimate von Ankerkraut.

Den Maiskolben grillen wir direkt an und drehen ihn alle 2 Minuten um 90 Grad. Danach sollten alle Seiten angegrillt sein und erste Röstaromen zeigen. Jetzt pinseln wir den Maiskloben rundum mit der Mayonnaise ein und grillen ihn nochmals etwa 8 Minuten weiter. Zum Ende geben wir den frisch geriebenen Parmesan darüber. Die Brenner können wir ausschalten, es reicht nun die Resthitze.

Zum essen je nach Geschmack nochmals Parmesan darüber geben, Balsamico Creme schmeckt auch sehr gut dazu.