



Rezept

Bauernspieße mit Mais & Basilikum-Limetten-Butter

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleines Bund Basilikum
- ½ Bio-Limette
- 250 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- ca. 2 EL Öl
- 4 vorgegarte Maiskolben (vakuumverpackt)
- ca. 2 EL Öl
- 8 Bauernspieße
- Alufolie

Zubereitung:

Basilikum waschen, gut trocken tupfen, Blättchen abzupfen, hacken. Limette heiß abwaschen, trocken reiben, Hälfte der Schale fein abreiben, Saft auspressen. Butter mit den Quirlen des Mixers glatt rühren. Basilikum, Limettenschale und ca. 1 TL –saft unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ein Stück Alufolie geben, zur Rolle formen und in Alufolie gewickelt kalt stellen.

Mais aus der Verpackung nehmen, abtupfen, mit Öl bepinseln. Auf dem heißen Grill so lange rundherum grillen, bis er die gewünschte Bräunung hat. Grillrost mit Alufolie auslegen. Bauerspieße darauflegen, unter Wenden ca. 7 Min. knusprig grillen. Mais mit der Butter servieren, Spieße dazureichen.