

GENUSSIDEE

BBQ-Maiskolben mit Kürbiskernöl-Butter

Süße Maiskolben mit rauchigem BBQ-Gewürz und einer steirischen Kürbiskernöl-Butter.

Vorbereitung: 10 Min. | Zubereitung: 12 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Gemüse | Grill

Zutaten

- 4 vorgekochte Maiskolben
- 80 g weiche Butter
- 1 TL GÖNN DIA Kürbiskernöl
- 1–2 TL GÖNN DIA BBQ Gewürz
- 1 TL Honig
- 1 EL gehackte Petersilie
- Etwas Limetten- oder Zitronensaft

Nährwerte & Allergene pro Portion

374 kcal

Kalorien

20,8 g

Fett

8,4 g

Eiweiß

49 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Butter mit Kürbiskernöl, BBQ Gewürz, Honig, Petersilie und etwas Zitrusafts verrühren.

2

Maiskolben auf dem Grill rundum kräftig anrösten.

3

Während der letzten Minuten dünn mit der Würzbutter bestreichen.

4

Vom Grill nehmen und mit der restlichen Kürbiskernöl-Butter servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Kürbiskernöl sparsam unter die Butter rühren. Schon eine kleine Menge sorgt für Farbe und nussiges Aroma.

Rezeptinformation - Fortsetzung

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/bbq-maiskolben-mit-kuerbiskernoel-butter/>

Stand: 05.09.2026