Hauptgericht HERBST



Maiskolben

zum Knabbern

Zutaten

- 4 frische Maiskolben (ohne Hüllblätter und Härchen)
- Teelöffel Salz Butter





-

Salz

Zubereitung

- 1. Wasser im Topf zum Kochen bringen.
- 2. Salz dazugeben.
- 3. Maiskolben schälen und in den Topf geben. 20 Minuten kochen.
- 4. In ein Sieb abgießen und abtropfen lässen.
- 5. Etwas Butter und Salz darübergeben.

Tipp Mit gekochten Kartoffeln (Rezept Frühling 17) oder Erdäpfeln aus dem Rohr (Rezept Herbst 15) essen.



