

## Zuckermais im Ofen

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Zuckermaiskolben – Butter – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – 1 Möhre – 200 g Staudensellerie – 1/8 l Weißwein – Saft von 1/2 Zitrone – Oregano – Thymian – Estragon – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Die Blätter und Haare von den Maiskolben entfernen, den Mais von allen Seiten mit Butter einpinseln (die Butter dafür evtl. vorher erwärmen, damit sie sich besser verteilen lässt) und in eine Auflaufform (mit Deckel!) legen
- Möhre und Staudensellerie waschen, evtl. schälen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, anschließend das restliche Gemüse kurz mit dünsten
- Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und den übrigen Kräutern kräftig würzen
- Die Gemüsesauce über die Maiskolben gießen, die Auflaufform mit dem Deckel (oder Alufolie) verschließen und alles etwa 30 Minuten bei 180°C garen

Wir wünschen guten Appetit!

