

## Gefüllte Maisschnitten



### Für 4 Personen:

9 dl Milch  
½ TL Salz  
130 g Maisgriess, fein  
250 g Käse (Greyerzer oder Appenzeller)  
12 Salbeiblätter  
150 g Mehl  
2 Eier  
150 g Grahambrot, altbacken  
3 EL Bratbutter

Mit Milch, Maisgriess und Salz eine Polenta zubereiten. Ein Kuchenblech kalt ausspülen. Den Maisbrei 1 cm dick darauf giessen. Eine Bratschaufel mit Wasser befeuchten und die Polenta damit glatt streichen.

Mit Hilfe eines Backholzes oder Lineals und eines Teigrädchens oder Messers gleich grosse Rechtecke schneiden.

Die Hälfte der Maisplätzchen mit ½ cm dicken Käsescheiben und einem Salbeiblatt belegen. Mit den restlichen Maisrechtecken bedecken. Die Ränder gut andrücken.

Die gefüllten Maisschnitten im Mehl wenden.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und die Maisschnitten darin durchziehen. Gut abtropfen lassen.

Das Grahambrot reiben, in ein flaches Gefäss geben und die Maisschnitten darin wenden.

Die Panierung an den Oberflächen und an den Seiten fest andrücken.

Die Maisschnitten beidseitig in Bratbutter goldbraun braten.

Die gefüllten Maisschnitten mit Gemüse garnieren, z.B. mit gefüllten Tomaten, grünen Erbsen, Zucchetti, Broccoli oder Spinat.