

Maishäppli in Variationen



Die Bouillon zum Kochen bringen und den Maisgriess zufügen. Gemäss Anweisung auf der Packung zu einer Polenta kochen und die Butter untermischen. Auf einem mit Alufolie ausgelegten Blech 1 cm hoch glatt streichen, erkalten lassen und in kleine Rechtecke schneiden.

Vor dem Servieren, je nach Belag, die Schnitten auf dem mit Alufolie belegten Blech kurz unter der Grillschlange erwärmen oder zuerst belegen und danach kurz grillieren und warm auf dem Blech servieren.

Für 6 - 8 Personen:

1,6 l Bouillon
400 g Maisgriess
(2 Minuten-Mais)
2 EL Butter
Alufolie

Variationen

Mit Sardellen und Salbei: 16 Sardellenfilets und 6 Salbeiblätter hacken. In 2 EL Butter dünsten und mit Pfeffer abschmecken.

Mit Knoblauch und Basilikum: 6 geschälte Knoblauchzehen fein hacken. In 3 EL Olivenöl dünsten, 3 EL gehacktes Basilikum zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Salami und Oliven: Mit 3 - 4 Salamischeiben und 3 - 4 gefüllten, halbierten Oliven und Oreganoblättchen belegen.

Mit Mini-Tomaten und Käse: 12 Cherry-Tomaten in Scheiben schneiden. Die kalten Schnitten damit belegen und 100 g dünn geschnittenen Raclettekäse darüberlegen. Unter der Grillschlange kurz überbacken, mit schwarzem Pfeffer bestreuen.