

Maisschnitten mit Tomaten und Käse überbacken



Die Milch mit Salz und Muskatnuss würzen. Zum Kochen bringen und den Maisgriess einlaufen lassen. Unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 6 Minuten kochen. Auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech giessen und glatt streichen. Auskühlen lassen und 12 Rondellen ausstechen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Jede Maisschnitte mit einer Tomatenscheibe, einem Salbeiblatt und einer Scheibe Raclettekäse belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C überbacken.

Für 4 Personen:

6 dl Milch
Salz, Muskatnuss
150 g mittelfeiner Maisgriess
3 mittelgrosse Tomaten
12 Salbeiblätter
200 g Raclettekäse

Tipp

- Die anfallenden Maisreste in Butter braten.