

## Gefüllte Maisschnitten mit Peperonata

### Für 4 Personen:

3 dl Milch  
3 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
120 g feiner Maisgriess  
(2 Min. Polenta)  
200 g Appenzellerkäse  
8 kleine Salbeiblätter  
Mehl  
2 kleine Eier  
200 g Paniermehl  
je 2 kleine gelbe, grüne und rote Peperoni  
4 mittelgrosse geschälte Tomaten  
2 mittelgrosse geschälte Zwiebeln  
4 EL Öl  
2 durchgepresste  
Knoblauchzehen  
4 EL roter Schalottenessig  
1 TL Zucker  
2 EL gehackte Kräuter  
(Petersilie, Oregano, Salbei)  
40 g Butter  
Salbei zum Garnieren

Die Milch zusammen mit der Bouillon, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen, Den Mais einrieseln lassen und unter Rühren etwa 6 Minuten kochen. Ein rechteckiges Blech mit kaltem Wasser abspülen, Den Maisbrei daraufgeben, etwa 1 cm hoch glatt streichen und erkalten lassen. Den Mais in Rechtecke von 5 x 7 cm schneiden. Den Käse in 8 Scheiben schneiden, die etwas 1,5 cm kleiner als die Maisschnitten sind. Die Hälfte der Maisschnitten mit je einer Käsescheibe und einem Salbeiblatt belegen. Die restlichen Schnitten darauflegen und die Ränder fest andrücken. Zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und im Paniermehl wälzen.

Die Peperoni vierteln, entkernen und in dicke Streifen schneiden. Die Tomaten achtern und entkernen. Die Zwiebeln längs halbieren und feinscheibeln. Die Peperoni 2 - 3 Minuten in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Peperoni hinzufügen und etwa 8 Minuten schmoren. Nach 5 Minuten die Tomaten, den Knoblauch, den Essig und den Zucker zugeben und fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter zufügen und die Peperonata warm halten. Die Maisschnitten in der heissen Butter goldgelb braten. Zusammen mit der Peperonata anrichten und dem Salbei garnieren.