

MAISTALER

Zutaten:

ca. 7.5 dl	Bouillon
1 dl	Milch
200 g	feiner Mais
100 g	geriebener Sbrinz
2 EL	Tomatenpüree
3 EL	Öl zum Bestreichen
½ TL	Paprika
4 Stk	Tommes à 100 gr. (od. anderer Käse)
1 EL	Kümmelsamen

Die Bouillon und die Milch aufkochen, den Mais einlaufen lassen und nach Vorschrift auf der Packung zubereiten.

Dem heissen Brei den Sbrinz und das Tomatenpüree beifügen und gut vermengen. Die noch heisse Masse auf einem kalt abgespülten Brett ca. 2 cm dick ausstreichen. (Oder in runde Form geben.) Auskühlen lassen.

Etwas grössere Rondellen als der Durchmesser der Tommes ausstechen. Öl und Paprika vermischen und die Rondellen damit einstreichen.

Auf dem Grill oder im Backofen beidseits goldbraun braten.

Die Rinde der Tommes rundherum ganz dünn abschneiden, die Käslein horizontal halbieren.

Die Maistaler damit belegen und mit Kümmel bestreuen. Wieder auf den Grill / in den Backofen geben, bis der Käse schmilzt.

En Guete