

Grillrezepte

Gegrillte Maisschnitten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Käse, Mais, Gemüse, Vegetarisch,

Zutaten	
500 ml Kräftige Gemüsebouillon	1 kleine Roter Chili entkernt, - feine Streifen
400 ml Milch	
200 g Grober Mais	50 g Raclettekäse grob gerieben
wenig Pfeffer	100 g Raclettekäse dünne Scheiben
Muskat	wenig Paprika

Vorbereiten: Bouillon und Milch aufkochen. Mais unter Rühren zugeben, würzen. Ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln, gelegentlich umrühren.

Chili daruntermischen, auf ausgeschalteter Platte zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen.

Geriebenen Käse darunter rühren. Auf kalt abgespültem Blech ca. 2 cm dick ausstreichen, auskühlen.

In beliebige Formen schneiden.

Grillieren: Beidseitig je 5-6 Minuten auf der heißen Grillierplatte.

Nach dem Wenden Käsescheiben drauflegen, würzen.

Tip: Erst wenden, wenn untere Seite gebraten ist.