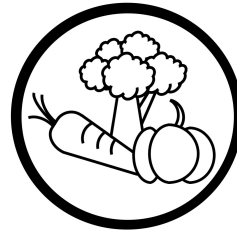


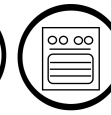
Peperoni Mais „Schiffli“



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



180°
20 Min



Vegi



Glutenfrei



einfaches
Rezept

200g Maisgriess
Bouillon
8 grüne Spargel
1 Frühlingszwiebel

Mais nach Packungsbeilage in der Bouillon kochen. Spargeln waschen und vom hinteren Teil so viel wie nötig abschneiden. Die Spargelspitzen zur Seite stellen und den Rest in ca. 5 mm dicke Rädchen schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen und fein schneiden.

1 Ei
Salz und Pfeffer
2 rote Peperoni

Zusammen mit den Spargeln und dem Ei unter die Maismasse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Peperoni waschen, entkernen und in kleine Schiffchen schneiden. Diese in eine Gratinform legen und mit der Maismasse füllen. Die Spargelspitzen als Dekoration auf die Schiffchen legen und im Ofen bei 180°C 20 Minuten gratinieren.

Wer mag kann die Schiffchen auch noch mit Käse ergänzen.

Heiss geniessen.

