AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

MAIS-PIZZA



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kocht man nicht häufig zuviel Mais? Den Rest kann man für eine schnell zubereitete Pizza verwenden. Käse und Pesto vermischen sich im Ofen mit dem Mais.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Mais, gekochter	160 g	Käse, schmelzbarer
2	Tomate	24	Schwarze Oliven
		8 TL	Pesto

ZUBEREITUNG

1. Mais - falls notwendig - mit Wasser oder Milch feucht wieder machen. Mais 4 cm dick in eine flache Ofenform geben.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Tomaten-Spalten, weitere Gemüse und Käsestängeli in den Mais stecken. Mit Pesto-Tupfer und Oliven garnieren.
3. Gut 5 Min. backen, bis Käse zerlaufen ist. Nun kurz die Grillfunktion einschalten, bis die Pizza leicht Farbe annimmt. Der Mais ist inzwischen auch warm.

TIPP: Die Belegung variieren wie auf der Lieblingspizza oder mit den Resten im Kühlschrank.