

AUFWAND  
**klein**KOCHDAUER  
**15 Min.**SAISON  
**ganzjährig**HERKUNFT  
**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.