



Ticino-Gratin

Zutaten

- 1 Bowl Maisgriess Ticino (ca. 250g)
- 2 Bowls Bouillon
- Pfeffer, Muskat
- 1 Zwiebel gehackt, 1 Knoblauchzehe gehackt
- getrocknete Tomaten, wenig Tomatenpürée
- 3 dl Tomatenmark

Zubereitung

- Maisgriess in Bouillon 15 Min. köcheln, dann 15 Min. quellen lassen
- In Gratinform einfüllen
- Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Tomatenpürée in Olivenöl andämpfen
- Mit Tomatenmark ablöschen und ca. 10 Min. köcheln
- In Gratinform auffüllen, mit Olivenringen und Käse verfeinern.

Backen: ca. 30 Min. auf 180 Grad.

Rezept: Susanne Allemann