KNUSPRIGE MAISAUFSTRICH-BROTE

AUS UNSERER KOOPERATION MIT GUSTO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben	**ANKER G'staubter Wecken** (große, je ca. 100 g)
50 g	**rote Zwiebel**
3	**Knoblauchzehen**
600 g	**Maiskörner** (gekocht)
1	**grüner Paprika**
50 ml	**Olivenöl**
100 ml	**Gemüsesuppe**
2	**Chilis** (kleine, gehackt)
2 EL	**Petersilie** (gehackt)
150 g	**Maisgrieß** (Polenta)
100 g	**Cheddar** (geraspelt)
Für die Garnitur:	
150 g	**rote Zwiebeln**
150 g	**Frühstücksspeck**
3 EL	**Öl**
1 EL	**Thymian** (gehackt)
	Salz, Pfeffer, Öl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Aufstrich Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln klein schneiden. Knoblauch fein hacken. Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Paprika putzen und klein schneiden.

2. Für die Garnitur Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Speck in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Bratrückstand Paprika anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mais, Knoblauch, Öl und Suppe fein pürieren, mit Zwiebeln, Chilis, Paprika und Petersilie verrühren und aufkochen. Maisgrieß einrühren, cremig einkochen und umfüllen. Cheddar einrühren, Aufstrich salzen und pfeffern.
4. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Brote auf ein Backblech legen und im Rohr (mittlere Schiene) beidseitig kurz toasten. Aufstrich darauf verteilen, Brote im Rohr (mittlere Schiene) ca. **8 Minuten** überbacken. Herausnehmen, mit Zwiebeln und Speck garnieren und mit Thymian bestreuen.

Fotocredit: GUSTO / Dieter Brasch