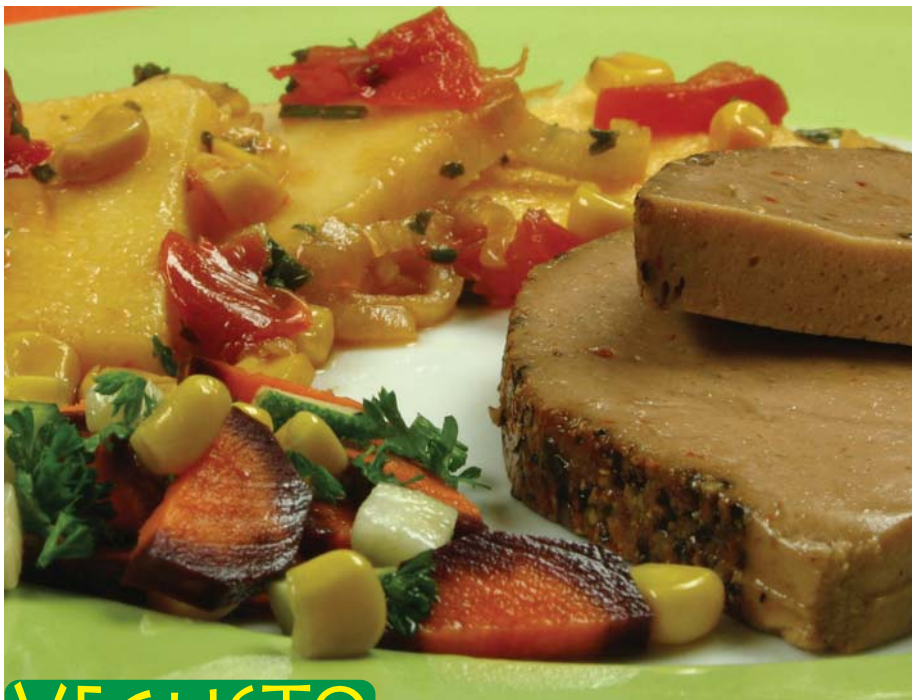


Maisschnitten mit **Vleischkäs**



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Der mild geräuchte Fleischkäs harmoniert ideal mit den gluschtigen Maisschnitten. Als Salatbeilage empfehlen wir zweifarbige ProSpecieRara-Karotten.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 4 Personen:

Schnitten:

- 1 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- 180 g Maisgriess, fein
- 1 EL Mandelmus

Gemüsefond:

- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Wasser
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- ½ Bund Petersilie, geschnitten
- 5 EL Maiskörner (BÜCHSE)
- ½ Chicorée
- 1 Tomate
- Cayennepfeffer
- ½ TL Salz



Zubereitung:

Schnitten:

- Salzwasser zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen und den Maisgriess einrühren. Den Mais zugedeckt 2 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- Pfanne vom Herd nehmen und das Mandelmus einrühren.
- Den gekochten Mais nun auf Tellern 1 bis 2 cm dick flach verstreichen und vollständig erkalten lassen.

Gemüsefond:

- Alle Zutaten für den Gemüsefond in eine Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten zugedeckt dünsten lassen.
- Den erkalteten Mais auf den Tellern zu Würfeln schneiden. Schnitten lösen und zum Gemüsefond dazugeben.
- Den Fleischkäs in grosse Stücke schneiden und mit den Gemüsefond und den Maisschnitten erwärmen.

Dazu passt ein origineller Mischsalat mit ProSpecieRara-Karotten „Beta Sweet“ (Coop).