

# KABIS-MAIS-AUFLAUF



## Für 4 Personen

Gratinform von ca. 1,5 l Inhalt

Butter für die Form

### **Weisskabis:**

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 500 g Weisskabis, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 2 dl Gemüsebouillon
- Pfeffer

### **Mais:**

- 8 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)
- 1 TL Salz
- 1 Rosmarinzweiglein, fein gehackt
- 200 g grober Mais, z.B. Bramata
- 8 getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten
- 150 g Schinken, gewürfelt
- 2 Scheiben Seiler Raclettekäse, ca. 100 g, in Streifen geschnitten
- 1 rote Peperoncini, entkernt, in Ringe geschnitten

Für den Weisskabis Zwiebel in der Butter andämpfen. Kabis mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, 15 Minuten zugedeckt schmoren, würzen. Für den Mais Milchwasser aufkochen, würzen. Mais unter Rühren einlaufen lassen, unter häufigem Rühren 15 bis 20 Minuten zu einem Brei kochen. Tomaten und Schinken daruntermischen. Weisskabis, dann Mais in die ausgebutterte Form füllen. Restliche Flüssigkeit vom Kabis darüberträufeln. Raclettekäse und Peperoncini darüberstreuen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten gratinieren. Gratin lässt sich ½-1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Gratinierzeit verlängert sich um 5 bis 10 Minuten. Zusätzlich mit 0,5-1 dl Milch oder Rahm beträufeln.

# seiler

KÄSE SEIT 1928