

August 2016

Chili- Mais- Brot

Beilage zu Grilladen oder Saucengerichten

VORBEREITUNGEN:

► Backofen auf 200 Grad vorheizen und Cake-Form mit Papier auslegen

ZUTATEN:

70g Butter schmelzen, leicht auskühlen

2dl Buttermilch nature
2 Eier zusammen mit der Butter gut verquirlen

175g Maisgriess, fein oder Maisdunst
125g Weissmehl
2 TL Backpulver
1 TL Salz zusammen in einer Schüssel mischen

3 grosse rote Chilis, feingehackt
10 schwarze Oliven, feingehackt
1-2 EL gehackte Petersilie daruntermischen

danach die flüssigen Zutaten unter Rühren zugeben,
bis die Masse gut vermischt ist

► in die vorbereitete Cake-Form geben

ZUBEREITUNG:

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) auf der zweituntersten Rille ca. 35 – 40 Min. backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

SERVIEREN:

Zum Servieren in Scheiben schneiden, diese evtl. noch halbieren.

Evtl. Sauerrahmdip

Evtl. gebratene Chorizo dazu servieren

TIPP:

Das Brot kann bereits 1 Tag im Voraus gebacken werden. Evtl. können übriggebliebene Scheiben auch mit wenig Olivenöl beträufelt werden und im Ofen knusprig getoastet werden – so als Snack oder als Beilage zu Suppen servieren.