

Pizza-Waffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Pikant
Mais
Kaese
Quark

- 150 g Speck, durchwachsen in
--Scheiben
- 150 g Maiskörner (TK)
- 50 g Pecorino sardo oder Parmesan
- 500 g Quark (40%)
- 2 Eier (L)
- 150 g Polenta-Grieß
- 100 g Mehl
- 150 g Öl
- ;Salz
- Paprikapulver edelsüß
- ;Pfeffer
- 1 Salbeizweig

* QUELLE

-essen & trinken 10/92

-erfasst von Petra Holzapfel

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. In ein feines Sieb gießen, das Fett auffangen und damit eine Auflaufform (19x26 cm) ausstreichen. Die Maiskörner auftauen lassen. Den Pecorino auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln. Mit dem Quark in eine Schüssel geben. Speckwürfel und Eier daruntermischen. Dann den Polenta-Grieß, das Mehl und das Öl zugeben und glattrühren. Mit Salz, Paprikapulver und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Den Teig gleichmäßig in die gefettete Auflaufform füllen und glattstreichen. Die Maiskörner und Salbeiblätter darauf verteilen. Den Polentakuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen. Lauwarm mit Kräuter-Frischkäse (s. Rezept) servieren.