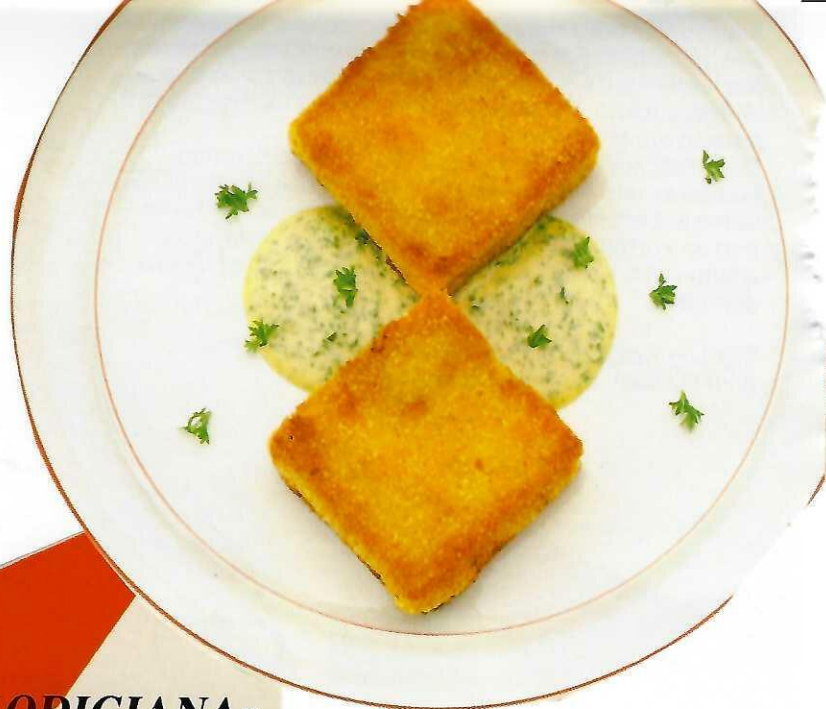




Aus der Lombardei:

«POLENTA ALLA LODIGIANA» – MAISSCHNITTEN (4 Personen)

Die Bouillon zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren den Mais einlaufen lassen. Während 5 Minuten die kochende Masseiterrühren und anschliessend 6 mm dick auf eine kalt abgspülte, flache Platte austreichen; auskühlen lassen. Den erkalteten Mais und die Greyerzerscheiben in gleich grosse Quadrate schneiden, jeweils eine Greyerzerscheibe zwischen zwei Maisscheiben legen und gut zusammendrücken. Anschliessend im Mehl, dann im gewürzten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden und in der erhitzten Butter goldbraun braten.

Die Schnitten eignen sich gut als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch oder ergeben mit einem Gemüsesalat eine vollwertige Mahlzeit.

Dazu passt auch eine Tomaten- oder Kräutersauce.

3 dl Fleischbouillon (aus Würfeln)

100 g feiner Mais

200 g Greyerzer, in 4 mm dicke Scheiben geschnitten

2–3 Esslöffel Mehl

2 Eier, verquirlt

Salz, Pfeffer

Paniermehl

5 Esslöffel Butter



500 g Blätterteig

50 g Sbrinz, gerieben

50 g Greyerzer, gerieben

2–3 grosse Fleischtomaten, geschält, entkernt, in Würfel geschnitten

1 Zweig Basilikum, gehackt

Salz, Pfeffer

Guss:

3 Eier

Salz, Pfeffer

1 Becher Sauerrahm oder saurer Halbrahm

1 kleiner Zweig Basilikum zum Garnieren

Aus Savoyen:

«QUICHE AUX TOMATES» – TOMATENKUCHEN

(4 Personen)

Den Blätterteig auswallen und ein kalt abgspültes Blech von ca. 32 cm Ø oder eine Springform damit auslegen. Den Teigboden mit zugeschnittenem Backtrennpapier belegen, mit getrockneten Bohnen beschweren und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 10 Minuten blind backen. Herausnehmen, Bohnen und Papier entfernen und etwas auskühlen lassen. Sbrinz und Greyerzer auf den Teigboden verteilen. Tomatenwürfel und Basilikum darübergeben und würzen.

Für den Guss Eier, Salz und Pfeffer zusammen schaumig rühren, nach und nach den Sauerrahm unterrühren und die Masse über die Tomaten giessen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 20–25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit dem Basilikumzweig garnieren.