

Mais-Gratin

ca. 800 g	Maiskörner
2	gelbe Peperoni
1	kleine Zwiebel
30 g	Butter
1 EL	Mehl
2 dl	Milch
150 g	Tilsiter
...	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Peperoni entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel feinhacken.

Die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin dämpfen, dann die Peperoni begeben. Nach 5 Minuten die abgetropften Maiskörner begeben und einige Minuten erwärmen. Das Mehl begeben und anschwitzen. Mit der Milch ablöschen; mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren einige Minuten köcheln lassen.

Die Gemüsemischung in eine eingefettete Auflaufform einfüllen und mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Tilsiter kreuzweise belegen.

10-15 Minuten im oberen Teil des Backofens bei 250° C gratinieren.