

Corn Pudding

Maisauflauf

Für 8 Personen

- 375 g gekochte Maiskörner
- 150 g gelbes Maismehl
- 125 g Butter, zerlassen
- 2.5 dl Buttermilch
- 300 g Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Eier, verquirlt
- ½ TL Natron
- 250 g geriebener Ranchero-Käse (ersatzweise Peccorino di Sardo)
- 3 New-Mexico-Chilischoten, geröstet und in Würfel geschnitten
- 2 Jalapeño-Chili, gehackt

Gratinform leicht mit Butter ausstreichen. Den Mais in einem Mixer zu einem glatten und cremigen Püree verarbeiten.

In einer großen Schüssel Maismehl, Butter, Buttermilch, Zwiebeln, pürierten Mais, Eier und Natron miteinander verrühren. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Auflaufform geben, mit dem geriebenen Käse und den Chillies bestreuen und mit der restlichen Masse bedecken. Etwa 1 Stunde im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen, bis der Auflauf fest und goldbraun geworden ist.

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.