

Salziger Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren	140 g Maiskerne, Dose	4-5 El Olivenöl
1 Zwiebel	1 El Knoblauchöl	100 g gekochter Schinken
Salz	1-1 Tl Cayennepfeffer	100 g geraspelter Gouda

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. Maiskolben putzen und die Kerne vom Kolben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mais darin anbraten. Zwiebel in Streifen schneiden, mit dem Knoblauchöl zum Mais geben und 1 Min. mitbraten. Schinken würfeln und zugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kaiserschmarrenteig darüber verteilen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit dem Käse bestreuen. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Den Schmarren auf einen Teller stürzen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010