

Maisgrießschnitten 1 Blech für 4 Personen

- Blech mit Öl einfetten
 - 500 g Maisgrieß in die doppelten Menge kochende Gemüsebrühe einrühren und von der Kochstelle nehmen
 - Gut umrühren und abschmecken
 - Maisgrieß auf das Blech streichen
 - Mit 200 g geriebenem veganem Käse bestreuen
 - Bei 200°C Umluft 15-20 Minuten backen
-

Dazu passt gut:

- Gemüse-Tomatensauce
- Tomatensauce
- Salate (Kopfsalat, Rohkostsalat, Tomatensalat)

Variationen:

- Mit Tomatenscheiben oder gedünstetem/ gedämpftem Gemüse belegen und darüber den veganen Käse streuen
- Fertige Maisgrießschnitten mit Kräutern wie Rucola, Postelein o.ä. oder mit Sprossen belegen.