



2 Pers.



Hauptgericht



30 Min.



15 Min.

## Zutaten

- 300 g Julienne-Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
- 200 g Mais in der Dose
- 2 Eier
- 50 g Gruyère AOP
- 20 g Mehl



## Zubereitung

$\frac{3}{4}$  der Maiskörner fein mixen. Eier und Mehl dazugeben. Erneut mixen.  
Wenn die Masse zu flüssig ist, etwas Mehl dazugeben. Sie muss die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs haben.  
Gruyère AOP und den Rest der Maiskörner einarbeiten. Salzen und pfeffern.

Galetten in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten anbraten (1 Esslöffel entspricht einer Galette).

Julienne-Gemüse gleichzeitig in einer anderen Pfanne andünsten.

Galetten wie eine Cremeschnitte anrichten (Galette, Julienne, Galette, Julienne ...)

### Tipps und Tricks

Für noch mehr Genuss können Sie noch Tomatensauce dazugeben.