Die Rezeptidee der Woche: *Sommer* *Woche 35 / 2015*

Zuckermais-Gratin mit Champignons

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

500g	**Ausgelöste Maiskörner (1)**
100g	**Ausgelöste Maiskörner (2)**
400g	**Champignons**
1	**Gelbe Zwiebel**
2	**Knoblauchzehen**
1 EL	**Butter**

Für den Guss:

2	**Eier**
150 ml	**Schlagsahne**
50g	**Bergkäse**
	Salz & Pfeffer
1 Bund	**Petersilie**

Zum Überbacken:

30g	**Bergkäse**
1 EL	**Butter**

Zubereitung:

Die Maiskörner in nicht zuviel Salzwasser zehn bis zwölf Minuten kochen. Abschütten.

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. In der warmen Butter andünsten.

Die Hitze höher stellen und die Champignons beifügen. Unter Wenden fünf Minuten dünsten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Erst am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Maiskörner (1) mit den Champignons mischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

Die Maiskörner (2) mit den Eiern, dem Rahm, dem Bergkäse, Salz & Pfeffer gut durchmixen. Die Petersilie beifügen. Über die Mais- Champignon- Mischung verteilen.

Das Gratin mit dem restlichen Bergkäse bestreuen und mit Butterflocken belegen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene während fünfzehn Minuten backen.

Tipp: Ein Maiskolben bringt ungefähr 100 bis 150g frische Maiskörner auf die Waage.