

## Tomaten-Mais-Gratin mit Mozzarella

Rezept für 4 Personen

### Zubereitung:

2-3 Dosen Maiskörner, abgetropft  
2-3 Eier  
1-2 dl Rahm  
200g geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
600-800g reife Tomaten  
1 Bund Thymian  
2-3 Zweige Rosmarin  
2-3 Knoblauchzehen  
2 Kugeln Büffelmozzarella  
Olivenöl



### Zubereitung:

Maiskörner mit Stabmixer grob hacken.

Eier und Rahmverquirlen, Parmesan und Mais beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gratinform mit Öl ausstreichen, Masse verteilen und glattstreichen. Tomatenscheiben auf dem Mais verteilen.

Thymian und Rosmarin fein hacken, mit Olivenöl mischen, Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatenscheiben mit 2/3 der Masse damit bestreichen. Den Mozzarella grob hacken und über die Tomaten streuen. Die restliche Kräutermischung darüber verteilen und im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweiten Rille etwa 20 Minuten überbacken.