



Mais-Pizza mit Ribelmals

Ribelmals war im Rheintal ein alltägliches Gericht, das bereits zum Frühstück gegessen wurde. Dabei wurde der Mais gequellt und danach im Butter langsam geröstet und dabei ständig verrührt, daher der Name Ribelmals. Man ass ihn zusammen mit Konfitüre. Der Mais wurde im Rheintal sehr früh, bereits im 17. Jahrhundert angebaut. Heute werden die alten Maissorten wieder gepflegt und gelangen als Ribelmals mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung in den Handel. Mehr dazu auf <https://ribelmals.ch>.

Natürlich kann man die Maispizza auch mit anderem Mais zubereiten, der Ribelmals ist aber von besonders guter Qualität. Für die Pizza ist dabei eine feines Maisgriess gut geeignet. Belegen kann man die Pizza nach Lust und Laune und verfügbaren Zutaten. Passata di Pomodoro als Grundlage und Mozzarella gehören aber unbedingt dazu. Dazu Oliven, Zwiebel, Peperoni, Kapern... so ganz nach südländischem Gusto.

Zutaten (1 Pizza)

80g	Ribelmals fein
3.5dl	Gemüsebouillon
15g	Butter
3El	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano getrocknet
80g	Mozzarella
6-7	Oliven
1El	Kapern ab gespült
1	Eschalotte oder kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
40g	rote Peperoni
	Salz und Pfeffer

Bratbutter

Zubereitung

Bouillon aufkochen, den Ribelmals einrieseln lassen und 10 Minuten unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen köcheln lassen. Herdplatte ausschalten,iterrühren bis der Mais nicht mehr blubbert. Deckel auf die Pfanne setzen und 20 Minuten nachquellen lassen.

Butter einrühren und auskühlen lassen bis der Mais nur noch gut lauwarm ist.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein vorgewärmtes Backblech grosszügig mit Bratbutter ausbuttern. Mais auf das Blech geben und mit einer nassen Holzkelle zum einem runden, ca. 2cm dicken Kuchen austreichen.

Oliven entsteinen und in Stücke schneiden. Eschalotte und Knoblauch zu dünnen Scheiben schneiden, Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Mozzarella zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Mais mit Passata bestreichen, dabei einen schmalen Rand freilassen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Oregano zwischen den Fingern verreiben und über die Passata streuen.

Zuerst mit Mozzarella, dann mit den übrigen Zutaten belegen. Die Zwiebel mit etwas Olivenöl vermischen und zum Schluss darüber streuen.

In der Mitte des Ofen ca. 30 Minuten backen.

Pizza vor dem Anrichten im Blech ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Vorsicht beim Herausheben, der Boden ist recht weich.





