

## Pastel de choclo (*aus Chile*)

### Maishaube

**1 100g Mais (4 Dosen)** vom Kolben entfernen (bzw. bei Dosenmais abgießen) und mit  
**250ml Sojamilch** und  
**1 Bund Basilikum** pürieren. In einem Topf  
**2 EL Margarine** schmelzen und den Maisbrei hinzufügen.  
Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### Füllung

**2 EL Olivenöl** in eine große Pfanne geben und erhitzen.  
**2 Zwiebeln** würfeln,  
**2 Knoblauchzehen** hacken und beides 3 Minuten anbraten.  
**500g Champignons** in dünne Scheiben schneiden und hinzufügen.  
**150g Oliven** hacken und in die Pfanne geben. Mit  
**1 EL Kreuzkümmel** und  
**1 EL Paprikapulver** würzen. Etwa 3 Minuten weiter köcheln lassen.

Die Füllung in eine Auflaufform geben und die Maishaube darauf verteilen.  
Mit einer Gabel leichte Rillen in die Oberfläche ritzen und mit

**1EL Zucker** bestreuen. Bei 200°C (vorgeheizt) 20 Minuten backen und für weitere  
10 Minuten auf 220°C erhöhen, um die Maiskruste braun zu backen.

***Ergibt: 1 große Auflaufform***

***Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten***

***Backzeit: 30 Minuten***

***Kochzeit: Ca. 15 Minuten***