

MAISCRACKER MIT SALSA

Zutaten

- 150g Maisgriess
- 100g Weizenmehl
- 1 TL [Luisenhaller Tiefsalz](#)
- ½ TL [Chilimeersalz](#)
- 120 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Chiliöl
- 1 TL [Rauchpaprika](#)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

Maisgriess, Mehl, ½ TL Meersalz, 100 ml Wasser und 2 EL Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten, abdecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen lassen. In der Zwischenzeit können Sie das Gewürzöl für die Cracker und die Salsa herstellen. Für das Gewürzöl mischen Sie 2 EL Olivenöl, Rauchpaprika und Chilimeersalz. Für die Salsa Chiliöl in einer Pfanne erhitzen, die fein gehackte Zwiebel reingeben und anbraten, Paprika und Tomaten in Würfel schneiden und dazugeben. Zuletzt Aceto Balsamico, 1 EL Wasser und ½ TL Luisenhaller Tiefsalz dazugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen sollte der Teig lange genug gestanden haben. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig dünn aus. Geben Sie das Gewürzöl auf den Teig und schneiden den Teig in mundgerechte Rauten. Nun backen Sie die Rauten etwa 10 Minuten im Backofen.

