



Maisfritters

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	10 Min.
Portionen	4

Zubereitung

3 Maiskolben, frisch
1 Zwiebel, rot
5 Korianderzweige
2 Eier
125 g Weissmehl
½ TL Backpulver
Salz
Pfeffer
50 ml Olivenöl

Zwiebel schälen und grob schneiden. Koriander vom Stiel zupfen. Maiskörner vom Kolben schneiden. $\frac{2}{3}$ vom Mais mit den Zwiebeln, Korianderblättern und Eiern grob pürieren.

Restliche Maiskörner, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zur Masse geben und mischen.

Teppan Yaki auf 180 °C vorheizen, mit Olivenöl bepinseln und die Masse mit einem Esslöffel portionenweise auftragen. Auf beiden Seiten für jeweils ca. 5 Minuten braten.

Tipps

Als Beilage eines Hauptganges das Rezept halbieren.

Maisfritters können auch in der Pfanne gebraten werden.

Zubehör

Teppan Yaki

