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. ⅔ 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019