



# 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





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

11.12.2019

