

## Rezept

# **Corn fritters mit Nektarinen-Salsa**

Ein Rezept von Corn fritters mit Nektarinen-Salsa, am 03.06.2025

## Zutaten

#### Für die Salsa

2 Nektarinen ½ rote Paprika

3 Tomaten 1 kleine rote Zwiebel

1 rote Peperoni 2 EL Limettensaft

Salz Pfeffer

### Für die Maispuffer

3 frische Maiskolben3 gehäufte EL MehlSalz3 EL Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 17 g F, 9 g EW, 55 g KH

## **Zubereitung**

- 1. Für die Salsa die Nektarinen waschen, halbieren und ent steinen. Die Paprika waschen, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Alle vorbereiteten Zutaten ca. 5 mm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Peperoni waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Peperoni in feine Streifen schneiden. Beides zur Nektarinenmischung geben und die Salsa mit Limettensaft, ½ TL Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Für die Maispuffer die Hüllblätter der Maiskolben entfernen, die Maiskolben aufrecht auf ein Brett stellen und mit einem Messer die Körner herunterschneiden. Die Hälfte der Maiskörner in eine Schüssel geben und mit 200 ml Wasser pürieren. Übrige Körner, Mehl und 1 TL Salz unterrühren.
- 3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Kelle handflächengroße Kleckse Maismasse hineingeben. Die Corn fritters bei mittlerer Hitze 4 Min. backen, dann vorsichtig wenden (sie sind sehr weich) und von der anderen Seite noch einmal 3 Min. backen. Mit der übrigen Masse ebenso verfahren. Die heißen Corn fritters mit der Salsa servieren.