

Rezept

## Frittierte Maisklößchen

Ein Rezept von Frittierte Maisklößchen, am 26.04.2024

### Zutaten

<b>150 g</b> geschälte, gegarte Garnelen	<b>4</b> frische Maiskolben (aus dem Kühlregal, ca. 500 g Maiskörner)
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> rote Chilischoten
<b>2</b> Eier	<b>50 g</b> Mehl
Salz	Pfeffer
je 1 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel	<b>500 ml</b> Öl zum Frittieren

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

### Zubereitung

1. Die Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben streifen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen, putzen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Garnelen, Maiskörner, Frühlingszwiebeln und Chiliwürfelchen gut mit Eiern und Mehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel würzen.
3. Das Öl zum Frittieren im Wok erhitzen. Vom Teig mit zwei Esslöffeln Bällchen abstechen und portionsweise im Öl in 3-4 Min. rundum goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Klößchen als Snack oder Beilage servieren.