

## Rezept

# Maisküchlein mit Meerrettichcreme

Ein Rezept von Maisküchlein mit Meerrettichcreme, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 Dosen</b> Maiskörner (à ca. 300 g Abtropfgewicht)
<b>6</b> Eier	<b>100 g</b> Mehl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>4-5 EL</b> Öl	<b>200-250 g</b> Seidentofu
<b>3 EL</b> Meerrettich (aus dem Gals)	<b>2</b> säuerliche Äpfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ganz feine Ringe schneiden. Den Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel die Eier mit dem Mehl verquirlen. Frühlingszwiebeln und Mais unterrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In zwei breiten beschichteten Pfannen jeweils etwas Öl erhitzen. Die Maismischung mit einer kleinen Kelle portionsweise hineingeben, jede Portion etwas flach drücken und auf beiden Seiten in je 1-2 Min. zu goldgelben Küchlein ausbacken. Die Menge ergibt etwa 16 Küchlein.
3. Den Tofu mit einer Gabel fein zerdrücken und den Meerrettich unterrühren. Die Äpfel waschen, gut trocken reiben, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel grob raspeln und sofort unter den Tofu mischen. Die Meerrettichcreme mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Maisküchlein mit der Meerrettichcreme anrichten und sofort servieren.