

Rezept

## Maisküchlein mit Tomaten-Dip

Ein Rezept von Maisküchlein mit Tomaten-Dip, am 24.04.2024

### Zutaten

<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>100 ml</b> Buttermilch	Salz
Pfeffer	<b>50 g</b> Mehl
<b>60 g</b> Polenta	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>70 g</b> Mais (Dose)	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>2 EL</b> Tomatenketchup
<b>2 EL</b> scharfer Ajvar	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

### Zubereitung

1. Butter zerlassen. Ei mit Buttermilch, Salz und Pfeffer verrühren. Mehl, Polenta und Backpulver mischen, mit Butter und abgetropftem Mais unter die Eiermasse rühren. Schnittlauch waschen, fein schneiden und unterrühren.

---

2. Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. mit einem Esslöffel ca. 8-10 Häufchen vom Teig abstechen, ins heiße Fett geben und in 2-3 Min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Inzwischen Ketchup und Ajvar verrühren. Salzen und pfeffern. Den Dip zu den Maisküchlein servieren.