Rezept

Maisküchlein mit Tomaten-Dip

Ein Rezept von Maisküchlein mit Tomaten-Dip, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.