

Rezept

Maispuffer mit Schmant

Ein Rezept von Maispuffer mit Schmant, am 19.04.2024

Zutaten

1 Dose Maiskörner (ca. 130 g Abtropfgewicht)	1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln	60 g Mehl
2 Eier	80 ml Milch
Salz	Pfeffer
5 EL Olivenöl	1 rote Peperoni
200 g Schmant	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Mais abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Das Weiße und Hellgrüne in Röllchen schneiden. Mehl mit Eiern, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Mais unterheben.
2. Öl nach und nach erhitzen, darin portionsweise 12 kleine Puffer auf beiden Seiten 6 Min. backen. Abtropfen lassen und im Ofen bei 100° (Umluft 80°) warm halten. Peperoni halbieren, entkernen, waschen, fein würfeln und unter den Schmant rühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen und zu den Puffern servieren.