

Rezept

Maispuffer mit Schmant

Ein Rezept von Maispuffer mit Schmant, am 20.05.2025

Zutaten

1 Dose Maiskörner (ca. 130 g Abtropfgewicht)

2 Frühlingszwiebeln

2 Eier

Salz

5 EL Olivenöl

200 g Schmant

1 Knoblauchzehe

60 g Mehl

80 ml Milch

Pfeffer

1 rote Peperoni

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.