AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

KÖRNERMAIS-TÄTSCHLI



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit ein, zwei Eiern und Zutaten aus dem Vorrat lässt sich eins, zwei, drei das schmackhafte Gericht herbeizaubern.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Ei	1 Bd	Schnittlauch
100 g	Mehl	1 Dose	Zuckermais
2 EL	Olivenöl	1 EL	Bratbutter
			Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ei gut aufschlagen, Mehl darübersieben und drunterschlagen, den gewaschenen Schnittlauch dreinschnippeln. Alles nochmals gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Möglichkeit einige Min. stehen lassen. Evtl. mit etwas Wasser den Teig noch etwas flüssiger machen. Nun den gut abgetropften Mais drunterziehen.
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Bratbutter erhitzen. Maismischung mit einem grossem Löffel ins heisse Öl geben, auf jeder Seite goldgelb braten. Im Ofen warm halten.