

# Mais - Fritters mit Tomaten, Pesto und Mozarella

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach, herzhaft, schnell gemacht, warm serviert

## Zutaten

- Für den Teig:
- 4 - 5 El Mehl, gesiebt
- Ca ¼ l Milch
- 2 ganze Eier
- 150 g Mais, frisch vom Kolben (Geht auch mit Konserve)
- Salz, Pfeffer und etwas frisch gemahlener Chili oder Cayenne,
- 1 Strich Muskatnuss
- Butter und Pflanzenöl zum Braten
- 125 g Büffel Mozarella in 1 cm dicken Scheiben
- 4 - 5 vollreife Tomaten in 1 cm dicken Scheiben
- Etwas Genueser Pesto ( Siehe mein Rezept)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Fritters:

### Schritt2

Den Mais in wenig Milch mit einer Prise Zucker 10 min. vorkochen, abschütten, abkühlen lassen.

### Schritt3

Aus dem gesiebten Mehl mit einer Prise Salz, gemahlenem Chili, Salz, den Eiern und der Milch einen „schlanken Pfannkuchenteig“ rühren.

#### **Schritt4**

Die blanchierten Maiskörner dazu geben., das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

#### **Schritt5**

Mit Pflanzenöl und Butter gemischt, kleine Küchlein goldgelb heraus braten und auf ein Backblech setzen.

#### **Schritt6**

Jeweils mit einer Tomatenscheibe belegen und 1 Tl Pesto darüber geben. Dann folgt eine dicke Scheibe Mozzarella und etwas gemahlener Chili.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Alles bei maximaler Oberhitze des Backofens in der obersten Schiene 2- 3 min. bräunen und warm servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** einfach, herzhaft, warm serviert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mais-fritters-mit-tomaten-pesto-und-mozzarella/>