Mais Puffer (Corn fritters)

17.Oktober 2022

MAIS PUFFER (Corn Fritters) mit dem Römer Schinken.
Idee dahinter:

Sonnenenergie im Herbst einfangen mit dem romantischen Römer Schinken, der auch leicht süss ist und perfekt zu Mais passt

Zutaten:

1 Packung Römerschinken
1 Dose Mais
1 Frühlingszwiebel
½ Paprika
2 Eier
100ml Milch
4 El Mehl
½ Tl Backpulver
2 Stiele frische Petersilie
Salz, Pfeffer zum Würzen
etwas Öl zum Herausbacken

Dip nach Wunsch:
5 El Sauerrahm
1 Knoblauchzehe
1 El Kräuter nach Wahl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt bereiten wir den Dip zu. Wir vermengen alle Zutaten für den Dip, damit dieser gut durchziehen kann.
2. Weiter geht es mit der Paprika, der Frühlingszwiebel und dem Schinken. Vom Römer Schinken benötigen wir für die Puffer erstmal nur 3 Blatt. Die halbe Paprika, die Frühlingszwiebel und den Schinken schneiden wir klein und stellen es zur Seite.
3. Petersilie ebenfalls klein schneiden.
4. Die Eier schlagen wir in eine Schüssel und fügen Mehl, Backpulver und die Milch hinzu, und rühren alles zu einem glatten Teig.
5. In den Teig kommen nun die zuvor geschnittenen Zutaten, Paprika, Schinken, Frühlingszwiebel und Petersilie - alles wird gut miteinander vermengt.
6. Diese Masse mit Salz und Pfeffer gut würzen
7. Eine Pfanne erwärmen und anschließend mit etwas Öl die Puffer auf beiden Seiten braten. Zum Formen der kleinen Puffer könnt ihr entweder Ausstechringe oder einen Löffel verwenden.
8. Die goldgelben Mais Puffer mit etwas Dip und einer frischen Scheibe Schinken auf eurem Teller anrichten.