



Pikante Mais-Feta-Krapfen Cajun-Style

mit Spinatsalat und Grüne-Tomaten-Chutney



ca. 30min



2 Personen

Lass dich von dieser Fusion aus feinen Aromen und bunten Zutaten verführen: Heute gibt es deftige Mais-Feta-Krapfen, pikant abgeschmeckt mit einer Cajun-Gewürzmischung und serviert mit je einem Klecks Limettenmayo und Grüne-Tomaten-Chutney. Ein frischer Salat mit Babyspinat und angerösteten Kürbiskernen komplettiert den vegetarischen Schmaus.

- 25g Kürbiskerne
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Dose Mais
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 50g Feta ³
- 10g Koriander
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Päckchen Backpulver
- 50g Babyspinat
- 1 Päckchen Grüne-Tomaten-Chutney ⁴

- 1 Ei ¹
- 75ml Milch ³
- 1½EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig ⁵

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 799kcal, Fett 50.6g,



Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern. Dann aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



Die **½ des Mehls** und **½TL Backpulver** in die Schüssel geben und 1 kräftige Prise Salz sowie 1 Prise Pfeffer hinzufügen. 1 Ei und 75ml Milch zugeben und alles zu einem dickflüssigen **Teig** verrühren.



Die **Schale von ½ Limette** fein abreiben und die **Limette** halbieren. Die **abgeriebene Hälfte** auspressen, die **übrige Limettenhälfte** z. B. zum Verfeinern von Mineralwasser verwenden. 1½EL Mayonnaise mit der **Limettenschale, ½EL Limettensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Die Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
2EL Teig portionsweise für **jeden Krapfen** in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender flach drücken und auf jeder Seite in ca. 3Min. goldbraun und knusprig braten.
 Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen und insgesamt **6 Krapfen** zubereiten.



Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** fein würfeln und ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Mais**, die **Lauchzwiebeln**, die **Chili** und die **Gewürzmischung** in eine Schüssel geben und den **Feta** darüber zerbröseln. Den **Koriander** grob schneiden und ca. **¾ des Korianders** untermengen.



Den **Spinat** mit ½EL Olivenöl und 1TL Balsamicoessig vermengen und die **Kürbiskerne** untermischen. Die **Mais-Feta-Krapfen** mit dem **Spinatsalat** anrichten, mit dem **Chutney** und der **Limettenmayo** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**