



Maisküchlein mit Feta und Tomatensalsa

auf Romanasalat mit Limettendressing



30-40min



2 Personen

Wenn es eine Küche gibt, von der unser kulinarisches Mastermind Elisabeth einfach nicht genug bekommen kann, dann ist es die mexikanische. Mit diesen Pfannkuchen katapultiert sie uns nach Mexiko-Stadt, wo man an jeder Straßenecke „elote“ bekommt: gegrillte Maiskolben. Für dieses Rezept verstecken wir den Mais in fluffigem Pfannkuchenteig und runden die Küchlein mit einer würzig-aromatischen Tomatensalsa und Fetakrümeln ab.

- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 unbehandelte Limette
- 100g Fetakäse ⁷
- 1 Tomate
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Päckchen Chiliflocken

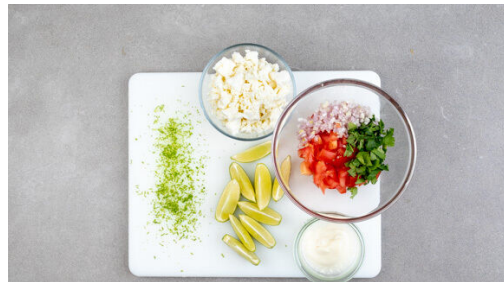
- 2EL Mayonnaise ³
- 3-4EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

Energie 614kcal, Fett 36.7g,
Kohlenhydrate 45.8g, Eiweiß 22.4g



Die **1/2 des Maises** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Der **übrige Mais** wird für dieses Gericht nicht benötigt. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Korianderblätter** abzupfen und beiseitelegen, die **Stängel** sehr fein schneiden.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** in Spalten schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln. Die **Korianderblätter** grob schneiden. Die **Tomate** fein würfeln und mit dem **Koriander** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen. 2EL Mayonnaise mit 1EL Wasser verrühren.



Die **Eier** mit **1/2TL Paprikapulver**, der **1/2 des Backpulvers**, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verquirlen. Mit 3-4EL Mehl und den **Korianderstängeln** zu einem glatten **Teig** verrühren, zuletzt den **Mais** untermengen.



Den **Salat** nach Geschmack längs oder quer in Streifen schneiden. 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, **1TL Limettenschale** und je 1/2TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen. Den **Teig** portionsweise zu ca. 1,5cm dicken **Küchlein** ausbacken. Dafür die **Küchlein** auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun braten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. **Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, einfach eine zweite Pfanne verwenden.



Die **Maisküchlein** auf dem **Salat** anrichten und mit dem **Feta**, der **Tomatensalsa** und den **Chiliflocken nach Wunsch** garnieren. Mit der Mayonnaise beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.