



Maisküchlein mit Feta und Tomatensalsa

auf Romanasalat mit Limettendressing

30-40min 3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Fetakäse ⁷
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 Päckchen Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 6-7EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 529kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 31.0g, Eiweiß 19.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen und beiseitelegen, die **Stängel** sehr fein schneiden.



2. Teig anrühren

Die **Eier** mit **1/2TL Paprikapulver**, dem **Backpulver**, 2 Prisen Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verquirlen. Mit 6-7EL Mehl und den **Korianderstängeln** zu einem glatten **Teig** verrühren, zuletzt den **Mais** untermengen.



3. Maisküchlein braten

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 Küchenkrepp abtropfen lassen. **Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, einfach eine zweite Pfanne verwenden.



4. Toppings vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** in Spalten schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln. Die **Korianderblätter** grob schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln und mit dem **Koriander** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen. 4EL Mayonnaise mit 1EL Wasser verrühren.



5. Salat würzen

Den **Salat** nach Geschmack längs oder quer in Streifen schneiden. 2EL Olivenöl, 2-3EL Essig, **1TL Limettenschale** und je 1/2TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



6. Anrichten und servieren

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.