

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/>