

Maispuffer mit Kräuterdip

Zutaten:

für die Maispuffer

1 Dose Mais

2 Eier

4 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

5 EL Rapsöl

für den Kräuterdip:

100 g Quark

100 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer

2 EL gemischte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)

Zubereitung:

Mais abtropfen lassen. Die Eier mit dem Mehl gut verrühren und die Hälfte der Maiskörner dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und mit dem Pürierstab pürieren. Den restlichen Mais unterrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Maispuffer ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräuterdip alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Zum Mitnehmen Maispuffer und Kräuterdip getrennt transportieren.

Tipp: Die Maispuffer schmecken auch warm sehr gut.