

# Mais-Käse-Fritters auf tomatigem Kartoffelpüree

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 700 kcal • Tag 5 kochen

14



Mais



Frühlingszwiebel



Weizenmehl



Gewürzmischung „Hello Patatas“



mehlig. Kartoffeln



Gurke



Tomatenpesto



Schmand



Petersilie glatt



Schnittlauch



Gouda



Butter



Zitrone, gewachst

**thermomix**

🕒 25 [25 | 35] Min.

🕒 35 [35 | 45] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 2 große Schüsseln und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mais	1	1,5**	2
Frühlingszwiebel <b>DE</b>	2	3	4
Weizenmehl <b>15)</b>	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
mehlig. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gurke <b>NL   BE   GR   ES</b>	1	1,5**	2
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	37,5 g**	50 g
Schmand <b>7)</b>	150 g	150 g	300 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Butter <b>7)</b>	10 g	20 g	20 g
Zitrone, gewachst <b>UY   RS   ES   AR   TR</b>	1	1	1
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3112 kJ/744 kcal
Fett	4,98 g	34,94 g
– davon ges. Fettsäuren	1,56 g	10,98 g
Kohlenhydrate	9,88 g	69,36 g
– davon Zucker	2,21 g	15,48 g
Eiweiß	2,39 g	16,76 g
Salz	0,301 g	2,113 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose)  
14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien  
**ES:** Spanien **GR:** Griechenland **UY:** Uruguay **RS:** Serbien

**AR:** Argentinien **TR:** Türkei



## Zu Beginn

**Petersilie** und **Schnittlauch** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

**Mais** durch den Gareinsatz abgießen und abtropfen lassen.

**Frühlingszwiebeln** in feine Ringe schneiden.



## Für die Fritters

**Mehl**, „Hello Patatas“, 75 g [110 g | 150 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 4** zu einem **Teig** verrühren.

**Mais**, **Frühlingszwiebeln** und **Gouda** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. **Teig** in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.



## Kartoffeln garen

**Kartoffeln** schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben.

500 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Zitrone** halbieren.

**Schmand** in die Schüssel zu den zerkleinerten **Kräutern** geben und mit etwas **Zitronensaft**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** verrühren.



## Gurkensticks & Fritters braten

**Gurke** nach Belieben schälen, quer in 4 Stücke schneiden und jedes **Gurkenstück** in 1 cm dicke Sticks schneiden. In einer großen Schüssel **Gurkensticks** mit etwas **Zitronensaft**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** marinieren.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittelhoher Hitze erwärmen. Aus dem **Maisteig** portionsweise 6 [9 | 12] **Puffer** von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun backen.

**Tipp:** Die Maiskörner können platzen und aus der Pfanne springen. Lege einen Deckel auf die Pfanne.



## Für das Pürree

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen.

Mixtopf leeren, dabei etwas **Garflüssigkeit** auffangen.

**Kartoffeln**, **Tomatenpesto**, **Butter**, 25 g [35 g | 50 g] **Kochwasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 3,5** pürieren.

**Tipp:** Wenn Du Dein Pürree feiner magst, schiebe alles mit dem Spatel nach unten und püriere noch einmal 5 Sek./Stufe 3,5.



## Anrichten

**Kartoffelpürree**, **Gurkenpommes** und **Mais-Fritters** auf Teller verteilen und mit dem **Schmand-Dip** genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

