










Mais-Käse-Fritters mit zitronigem Kräuterdip dazu Gurkensticks und Butterkartoffeln

Vegetarisch Family 35 – 45 Minuten • 677 kcal • Tag 5 kochen



-  Mais
-  Frühlingszwiebel
-  Weizenmehl
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  Gurke
-  Schmand
-  Petersilie glatt
-  Schnittlauch
-  geriebener Gouda
-  Butter
-  Zitrone, gewachst
-  vorw. festk. Kartoffeln



Natürlicher Geschmack

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben
Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne mit Deckel,
1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 2 große Schüsseln.

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mais	1	1,5**	2
Frühlingszwiebel DE EG IT	2	3	4
Weizenmehl 15)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gurke NL ES GR	1	1,5**	2
Schmand 7)	100 g	150 g**	400 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	20 g	20 g	20 g
geriebener Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
Butter 7)	20 g	30 g	40 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	900 g
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. g)
Brennwert	420 kJ/100 kcal	2834 kJ/677 kcal
Fett	5,22 g	35,22 g
– davon ges. Fettsäuren	2,71 g	18,31 g
Kohlenhydrate	10,05 g	67,78 g
– davon Zucker	2,17 g	14,67 g
Eiweiß	2,64 g	17,83 g
Salz	0,254 g	1,711 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) 15) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien
NL: Niederlande **ES:** Spanien **GR:** Griechenland **UY:** Uruguay
RS: Serbien **TR:** Türkei **AR:** Argentinien



1 Kartoffeln kochen

In einem großen Topf reichlich **Wasser*** aufkochen.

Kartoffeln schälen und vierteln. **Kartoffeln** und 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz*** in das kochende **Wasser** geben und abgedeckt für 15 – 18 Min. weich garen.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



2 Gemüse schneiden

Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Gurke nach Belieben schälen, quer in 4 Stücke schneiden und jedes **Gurkenstück** in 1 cm dicke Sticks schneiden.

Schnittlauch in feine **Röllchen** schneiden.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.



3 Für den Dip

Zitrone halbieren.

In einer großen Schüssel **Gurkensticks** mit etwas **Zitronensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit der Hälfte der **Kräuter**, etwas **Zitronensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** zum **Dip** verrühren.



4 Für die Fritters

In einer zweiten großen Schüssel **Mehl** mit „Hello Patatas“ und 75 ml [110 ml | 150 ml] kaltem **Wasser*** zu einem **Teig** verrühren. **Mais**, **Frühlingszwiebeln** und **Gouda** dazugeben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und gut untermischen.

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.



5 Kräuter-Kartoffeln fertigstellen

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen.

Butter und restliche **Kräuter** dazugeben und vorsichtig unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Kräuter-Kartoffeln, **Gurkensticks** und **Mais-Fritters** auf Teller verteilen und mit dem **Schmand-Dip** genießen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

