Mais-Käse-Fritters mit zitronigem Kräuterdip

dazu Gurkensticks und Butterkartoffeln

12

Vegetarisch | Family | Thermomix kocht • 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

thermomix

25 [25 | 35] Min. 35 [35 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Los geht's

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

Kochutensilien

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

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

Zu Beginn

Mais durch den Gareinsatz abgießen und abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Petersilie und **Schnittlauch** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

2

Für die Fritters

Mehl, „**Hello Patatas**“, 75 g [**110 g I 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.

3

Kartoffeln garen

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben. 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Zitrone** halbieren.

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

4

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 I 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

Für die Kräuter-Kartoffeln

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Kartoffeln** in eine Schüssel geben. **Butter** und restliche **Kräuter** dazugeben und vorsichtig unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

Kräuter-Kartoffeln, **Gurkenpommes** 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!