



Kartoffel-Maispüfferchen

Diese kleinen Kartoffelpuffer mit Mais sind schnell zubereitet und einfach lecker.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

345 g Mais (Abtropfgew.)
200 g Kartoffeln
3 EL Milch
50 g Weizenmehl
Salz
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
3 TL Dr. Oetker Original Backin
Speiseöl
Curry

1 Vorbereiten:

Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und mit Milch, Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Salz und $\frac{1}{2}$ Becher (75 g) Crème fraîche verrühren. Mais und Backin unterrühren.

2 Zubereiten:

Etwas Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise mit einem Esslöffel hineingeben und die Püfferchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

3 Nach Belieben Tomatenecken und Basilikumblättchen mit Holzspießchen auf die Püfferchen stecken. Übrige Crème fraîche mit Salz und Curry würzen, dazu servieren.