



Mais-Polenta-Puffer





Zutaten

- 50 g Maisgrieß (Polenta)
- 120 g Mehl
- 1 Dose Maiskörner (600 g)
- 375 ml Wasser
- 2 Eier
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- Öl zum Braten

Zubereitung

----- 1 -----
Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Den Maisgrieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze weiterkochen, bis ein dicker Brei entsteht. Polenta abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Nach und nach die Eier, das Mehl, Backpulver und die feingehackte Petersilie unterrühren. Die Maiskörner unterheben.

----- 2 -----
 3 EL Öl in einer großen, möglichst beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Puffer einen gehäuften Esslöffel der Polenta-Masse in das heiße Öl geben und etwas flach drücken (ca. 5 cm Durchmesser). Die Puffer in 4 - 5 Minuten pro Seite goldgelb braten. Mit einer Schaumkelle auf Küchenpapier setzen. 

----- 3 -----
Die Puffer in 4 - 5 Minuten pro Seite goldgelb braten. Mit einer Schaumkelle auf Küchenpapier setzen.

