



 25 Minuten

 Einfach

## CHEESY MAISPUFFER MIT PAPRIKA-DIP

Fluffiger Maispuffer und leckerer Käse – mehr braucht es nicht für unsere cheesy Corn Fritters. Perfekt für jede Party oder zum Wegsnacken zwischendurch.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für unsere Käse-Maispuffer den Mais abgießen, abspülen und gründlich abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln und Petersilie waschen und anschließend klein hacken.

### SCHRITT 2

Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten aus Schritt 1 in eine Schüssel geben. Eier, Mehl, eine Prise Salz und Chiliflocken hinzugeben und vermengen.

### SCHRITT 3

Aus der Masse 6 - 8 runde Fritters formen und in heißem Öl von beiden Seiten ca. 2 - 3 Min. goldbraun braten. Dabei gegebenenfalls die Temperatur regulieren, damit der Käse goldbraun und lecker knusprig wird.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 0/

Fett (g):

Kohlenhydrate (g): 0

Eiweiß (g): 0



### Zutaten

#### 6 Portionen

285 g Mais (Abtropfgewicht)

2 Frühlingszwiebeln

15 g Petersilie oder Koriander

150 g MILRAM Nordlicht

2 Eier

125 g Mehl

1 Prise Salz, Chiliflocken

185 g MILRAM PaprikaQuark