

Maisplätzchen mit Möhrensoße

Zutaten (12 Stück/ 3 pro Portion)

Für die Maisplätzchen:

2 Eier

8 EL Maismehl oder Weizenvollkornmehl

½ TL Koriander

1 Zwiebel

1 Lauch

250 g Mais

Jodsalz

Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

2 EL Rapsöl

Für die Soße:

400 g Möhren

1 EL Rapsöl

1 Prise Zucker

Jodsalz

200 ml Gemüsebrühe

3 EL Sahne

Pfeffer

1. Für die Soße die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und im heißen Öl andünsten. Mit Zucker und Salz würzen. Die Gemüsebrühe zugießen und die Soße zugedeckt 10–20 Minuten kochen.
2. Die Soße im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Maisplätzchen die Eier mit dem Mehl verrühren, Koriander zugeben. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden und alles mit dem Mais zum Teig geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Petersilie unterrühren.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig löffelweise hineingeben, etwas flachdrücken und die Plätzchen von beiden Seiten goldbraun backen. Auf vier Tellern anrichten und mit der Möhrensoße servieren.