

Maisküchlein mit Ratatouille bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5-1 Zwiebel, 3 Zucchini, 2 Auberginen, 2 rote Paprikaschoten, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie), 1 Esslöffel Olivenöl, 500 gr Tomaten, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle, 1-2 Eier, 2 Esslöffel Maismehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 400 gr Mais aus der Dose, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Butter, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Esslöffel Öl, 1 Becher Sourcreme.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Zucchini, Auberginen und Paprika putzen, waschen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trockentupfen und ebenfalls hacken (es eignet sich auch hervorragend die tiefgefrorene 8-Kräutermischung von Aldi). Tomaten waschen, putzen und würfeln.

Eier verquirlen und das Mais- und Weizenmehl unterrühren. Mais aus der Dose abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Maisküchlein:

Mais, 1 Zwiebel und Knoblauch aus einer Zehe mit Butter und 3 Eßlöffeln Wasser etwa 20 Minuten dünsten, dann unter den in der Zubereitung mit Mehl verquirlten Eierteig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ratatouille:

Gemüse, Kräuter, Zwiebel und Knoblauch im Öl anbraten. Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten, die Tomaten dazugeben. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer würzen und etwa weitere 8 Minuten köcheln lassen.

Für die Maisküchlein Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Maisteig esslöffelweise in kleinen Portionen in die Pfanne geben, leicht flach drücken. Die Maisküchlein je Seite etwa 1 Minute braten, bis sie leicht gebräunt sind, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu die Sourcreme reichen