



Maispuffer mit scharfer Salsa und Kreuzkümmel-Minz Joghurt

Zutaten für 3 - 4 Personen

- 50 ml Reisessig
- 1 EL Zucker, Prise Salz
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Chilisaucen süß-sauer
- 1 Möhre
- 1 kleine Feldgurke
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 rote Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 2 Stiele frischer Koriander fein gehackt

- 1 Becher griechischen Sahnejoghurt
- 1 Msp. gemahlene Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl
- 2 Stiele Minze feingehackt
- 1 halbe Knoblauchzehe fein gehackt
- Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Prise Cayennepfeffer

- 2 Dosen Mais (à 300 g; abgetropft)
- 80 g Reismehl
- 1 TL rote Currypaste
- 1 Ei (Kl. M)
- 1 TL Backpulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Prise Salz
- 100 ml neutrales Öl

Zubereitung

1. Für die Salsa Reisessig mit Zucker, Salz, Sojasauce und Chilisaucen verrühren.
2. Möhre und Gurke schälen. Die Gurke der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Möhre und Gurke sehr fein würfeln.
3. Staudensellerie und Spitzpaprika putzen, waschen und ebenfalls sehr fein würfeln. Chilischote entkernen und sehr fein hacken. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Alle Zutaten zum Dressing geben, gut mischen und ziehen lassen.
5. Für den Joghurt alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Cayennepfeffer.
6. Für die Maispuffer 300 g Mais, Reismehl, Currypaste, Ei, Backpulver, Salz und Pfeffer mit einem Mixstab in einer Schüssel zu einem glatten Teig pürieren.
7. Den restlichen Mais zum Teig geben und 5 Minuten stehen lassen.
8. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Puffer 1 EL Teig in die Pfanne geben und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten goldbraun braten. Auf diese Weise etwa 16 Puffer zubereiten. Die fertigen Puffer auf Küchentuch abtropfen lassen.
9. Die durchgezogene Salsa nochmal abschmecken und in kleine Schalen füllen. Die fertigen Maispuffer auf vorgewärmte Teller anrichten, die Schale Salsa mit auf den Teller stellen und die Puffer mit dem Kreuzkümmel-Minz-Joghurt beträufeln. Sofort servieren.

Equipmentliste

- Schüsseln in diversen Größen
- großes Schneidebrett
- Bratpfanne groß
- scharfe Messer in diversen Größen
- elektrischer Mixstab
- Pfannenwender
- Schneebesen
- Küchenkrepp ausreichend
- Schürze
- Topflappen oder Waffeltuch (um heiße Dinge anzufassen)
- Spülmittel, Putzlappen, Schwamm
- griffbereit: Pflaster, Schere für eventuelle kleine Unfälle