

Maislaibchen

Zutaten für die Maislaibchen:

300 g Mais, vorgegart

75 g Weizenmehl

2 Eier

125 g Käse, gerieben

½ Zucchini

1 Knoblauchzehe

Paprikapulver

Salz und Pfeffer



Der Mais wird mit dem Mehl, den Eiern und dem Käse gemischt. Der Zucchini wird gerieben und die Knoblauchzehe gepresst. Die beiden Zutaten ebenfalls in die Mischung einfügen. Mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und etwa 10 Portionen der Maismischung darauf verteilen.

Bei 200°C Heißluft etwa 15-20 Minuten backen, bis sich die Laibchen goldbraun färben.

Mit Salat servieren.

