

Foto: Colourbox



Corn Bites

Gast: Patrick Bayer Held

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillzeit: 2–3 Minuten pro Bite

Gesamtzeit: 12–13 Minuten

Grilltemperatur: 200 °C

Grillmethode: Indirekt

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubehör: Plancha

ZUTATEN:

300 g Mais (Dose),

½ Bund Frühlingszwiebeln

130 g Weizenmehl

3 Eier

1 TL Backpulver

60 ml Milch

150 g Käse, gerieben

Salz, Pfeffer

Kräuter nach Belieben

Butterschmalz für den Grill

IN DER KÜCHE:

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden
2. Mais, Mehl, Eier, Backpulver, Milch und Käse in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch Kräuter hinzufügen. 10 Min. ziehen lassen.

AM GRILL:

1. Die Plancha in den Grill einlegen und auf 220 °C vorheizen.
2. Butterschmalz auf der heißen Plancha verteilen und kleine Pancakes auf die Platte gießen.
3. Corn Bites ca. 2–3 Min. pro Seite grillen.