

Maiskornburger

Wer Hamburger liebt, sollte unbedingt diese leckeren Maiskornburger probieren.

Verfasser: elisavera

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Dose	Maiskörner 285 Gramm
50 g	Semmelwürfel
2 Stk.	Eier ganz
4 EL	Parmesan gerieben
2 EL	Mehl
0.13 l	Suppe
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Orangenpfeffer, Ananascurry, Salz, Bärlauch, Ingwer
	Gerne Gewürze nach Gusto

Zubereitung

1. Für die **Maiskornburger** als erstes das gewürfelte Brot mit der heißen Suppe angießen und mit den Gewürzen mischen (wenn die Gewürze in der Suppe aufgekocht werden, entwickeln sie ihr ganzes Aroma), abkühlen lassen.
2. Danach mit den Maiskörnern, den Eiern und dem Mehl vermischen und mit dem Stabmixer kurz mixen (es bleiben noch genug Maiskörner ganz, siehe Foto).
3. Nun den Boden einer Teflonpfanne mit 1 EL Öl auf mittlere Hitze bringen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen in die Pfanne legen. Die Hitze nicht erhöhen (Geduld) und die Maisburger goldgelb braten. den 2. EL Olivenöl für die nächste Portion verwenden. Das ergibt 14 kleine Maiskörner-Burger. und dann.....genießen

Tipp

Ein bißchen Petersilie ganz für die Optik (fehlt auf meinem Foto) Das Gericht ist mit pro 100 g, kJ

(kcal) 209 (50) sehr leicht.