

## Scharfe Mais-Käse Nuggets / Plätzchen

Vegi (für 4 Personen)

### Zutaten:

- ca. 300g Maiskörner aus der Büchse (nature)
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 1 Ei
- ca. 200g Mehl
- einige Spritzer scharfe Chilisauce (z.B. Piri-Piri)
- 200g geriebener Emmentaler Käse
- Salz
- ungesüsste Cornflakes (genügende Menge zum Panieren der Nuggets)
- Öl

### Vorbereitung:

- Die Cornflakes in eine grosse Schüssel geben und von Hand gut zerbröseln.
- Die Maiskörner in ein Sieb giessen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

### Zubereitung:

- Zwiebel und Petersilie grob hacken. Beides mit Mais, Ei, Mehl und Chilisauce mit dem Stabmixer mittelstark pürieren. Dann den Käse mit einem grossen Löffel untermischen und mit Salz abschmecken. Es soll eine feste Teigmasse entstehen. Wenn zu flüssig, noch etwas Mehl zufügen.
- Von Hand die Nuggets bzw. Plätzchen formen (nicht zu dick) und in den Cornflakes zum panieren wenden.
- In der Bratpfanne in reichlich Olivenöl portionenweise min. 3 Minuten auf jeder Seite frittieren, bis sie goldgelb sind.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Tipp:

- Mit der Menge ergeben sich ca. 10...12 Plätzchen.
- Mit genügend Öl und nicht zu heiss braten, sonst brennt der Käse an!

