

Rezept

Tex-Mex-Muffins mit Elote-Mais

Ein Rezept von Tex-Mex-Muffins mit Elote-Mais, am 18.07.2024

Zutaten

Für die Muffins:

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 Ei (M) | 1 Schalotte |
| 1 Knoblauchzehe | 400 g Rinderhackfleisch (ersatzweise gemischtes Hackfleisch) |
| 4 TL getrockneter Oregano | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| Salz | 60 g Semmelbrösel (ersatzweise Panko) |

Für den Mais:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 4 frische Maiskolben (ersatzweise gegarte Maiskolben) | 1 EL Olivenöl |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 EL Crème fraîche |
| 40 g Parmesan | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| Pfeffer | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 13 g F, 19 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Für die Fleischküchlein den Backofen auf 180° vorheizen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und durchpressen.
2. In einer großen Schüssel das Hackfleisch, Ei, Schalotte, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Salz und Semmelbrösel mit den Händen mischen. Die Fleischmasse in acht Mulden einer Silikon-Muffinform verteilen und festdrücken. Die Muffins im Backofen (Mitte) in 25 Min. hellbraun garen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und aus den Formen lösen.
3. Inzwischen für den Mais die Maiskolben putzen, waschen und die Körner mit einem scharfen Messer abschneiden (dafür die Kolben am besten senkrecht stellen).
4. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Mais darin unter gelegentlichem Rühren in ca. 10 Min. goldbraun braten. Den Mais in einer Schüssel mit Crème fraîche, Paprika und Kreuzkümmel verrühren. Den Parmesan mit dem Sparschäler fein hobeln und unter den Mais mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mais mit den Fleischküchlein servieren. Dazu passt ein Klecks saure Sahne.