MAISKÜCHLEIN MIT GARNELEN UND RUCOLAPESTO

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÜCHLEIN

250 g	QimiQ Classic
300 g	Mais, Konserve
50 g	Butter
90 g	Mehl
1	Ei(er)
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DAS PESTO

100 g	Rucola, gehackt
50 g	Pinienkerne
50 g	Parmesan
120 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNELEN

4	Garnele(n) à 50 g, geschält
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
	Kirschtomaten, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Küchlein: Mais in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und schmelzen lassen. Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl auspinseln. Mit einem Esslöffel kleine, dünne Küchlein in die Pfanne geben und beidseits goldbraun anbraten.
3. Für das Pesto: Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
5. Maisküchlein mit Garnelen, Rucolapesto und Kirschtomaten garniert servieren.