

## Maisküchlein & Tomatendip

<b>Zutaten</b>	für 8 Personen
80 g	Polenta (Maisgrieß)
60 g	Mehl
1 TL	Backpulver
Salz	
12 EL	Milch
6	Eier
1x1/1 Do	Mais (oder 4 gekochte Maiskolben)
4	Frühlingszwiebeln
200 g	Gouda, mittelalt
Öl	

### Tomaten - Dip

200 g	Tomaten
200 g	saure Sahne
Salz	
Cayennepfeffer	

### Zubereitung

- **Für die Küchlein** Polenta, Mehl, Backpulver und etwas Salz in einer Schüssel vermengen
- Milch und Eier verquirlen und unter die Polentamischung rühren. Zur Seite stellen.
- Maiskörner abschneiden oder abgießen und sehr gut abtropfen lassen.
- Frühlingszwiebeln putzen und das Grüne in sehr feine Ringe schneiden.(für den Dip zur Seite stellen)
- Das Weiße und Hellgrüne der Zwiebeln sehr fein würfeln.
- Den Käse sehr fein würfeln.
- Zwiebelwürfel, Käsewürfel und Mais sehr vorsichtig unter den Teig rühren.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und kleine Küchlein (à 2EL) auf jeder Seite goldbraun braten, warm stellen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
- **Für den Dip** Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln.
- Saure Sahne mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Tomaten und Frühlingszwiebeln unterrühren.
- Mit den Küchlein anrichten.