

# Mais-Galetten

Beilage mal anders

## Zutaten

5 El	Öl zum Braten
40 g	Mehl
2 Stk	Eier
2 dl	Milch
200 g	Süssmais, abgetropft
50 g	Cornflakes, ungesüsst
	Salz
	Cayennepfeffer

## Serviertipp

Die Galetten passen gut zu Fleischgerichten aus Rind und Lamm, können aber auch als vegetarische Sättigungsbeilage zu einem Salat serviert werden.

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 15 Minuten

Süssmais (aus der Dose oder tiefgekühlt) kurz durchhacken. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. In einer gut beschichteten Pfanne mit genügend Öl die Galetten absetzen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Weitere Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)