



Gebratenes

Zucchini-Karotten-Puffer mit Kräuter-Joghurt-Dip

Zutaten

für 4 Portionen

für die Zucchini-Möhren-Puffer

1 kg Zucchini
1 kg Karotten
5 Zwiebeln
5 Eier
10 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Öl

für den Kräuter-Joghurt-Dip

250 g Joghurt
100 g Crème fraîche
1 TL Kräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zucchini-Karotten-Puffer

Zucchini und Karotten raspeln, anschließend mit Salz vermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Flüssigkeit ausdrücken. Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Mehl dazu geben und vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Puffer formen. Diese von beiden Seiten goldgelb braten.

Kräuter-Joghurt-Dip

Für den Dip Joghurt und Crème fraîche zusammen mit den Kräutern vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Brennwert: 3.235 kJ, 773 kcal · Zeit: ½ Stunde