

Zucchini-puffer | Tsatsiki

Dauer: 45 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Gewürze & Zutaten Zucchini-puffer:

600 g Kartoffeln
1 Zucchini
2 Schalotten
100 g Bergkäse
1/2 Bund Petersilie
2 Eigelb
1-2 TL Pfeffer
1 TL Salz
2-3 EL Semmelbrösel
etwas Olivenöl

Gewürze & Zutaten Tsatsiki:

1 (ca. 100 g) kleine Gurke
250 g Quark
150 g Joghurt
1-2 EL Tsatsikigewürz
1 TL Sesam

Equipment:

1 Reibe
1 Pfanne

Zubereitung

Zubereitung Zucchini-puffer:

- 1 Kartoffeln schälen und mit einer Reibe hobeln. Anschließend mit der Hand die Masse ausdrücken und die überschüssige Flüssigkeit abgießen.
- 2 Zucchini in feine Streifen schneiden, die Schalotten und den Bergkäse fein würfeln und die Petersilie hacken.
- 3 Die Eier trennen und alle Zutaten miteinander vermengen. Je nach Feuchtigkeit und Bedarf die Menge der Semmelbrösel anpassen.
- 4 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini-puffer mit der Hand kneten und bei mittlerer Hitze ausbraten.

Zubereitung Tsatsiki:

- 1 Die Gurke mit einer Reibe hobeln und überschüssige Flüssigkeit abgießen.
- 2 Quark, Joghurt und unser Tsatsikigewürz zu den Gurken geben und gut umrühren.
- 3 Sesam ohne Öl in einer Pfanne anrösten bis er goldbraun ist. Kurz Auskühlen lassen und als Garnitur auf dem Tsatsiki anrichten.