SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Zucchinipuffer | Tsatsiki

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Zucchinipuffer:

600 g Kartoffeln

1 Zucchini

2 Schalotten

100 g Bergkäse

0.5 Bündel Petersilie

2 Eigelb

1 Teelöffel Pfeffer

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Semmelbrösel

Etwas Olivenöl

Gewürze & Zutaten Tsatsiki:

1 Kleine Gurke

250 g Quark

150 g Joghurt

1 Esslöffel Tsatsiki, Kräuterquarkgewürz

1 Teelöffel Sesam

Zubereitung Zucchinipuffer:

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, Zucchinipuffer 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.