



Türkische Zucchini-Puffer mit Joghurt-Gurkensoße

TOLLES MITBRINGSEL FÜR 4 PERSONEN Zubereitung: 40 Min

Zutaten:

für die Zucchini-Puffer 1kg Zucchini, 2 Zwiebeln, 1 Bund Dill, 3Eier, CasaLuna- Salz, CasaLuna-Rosa-Pfeffer, ca. 8 EL CasaLuna-Olivenöl zum Ausbraten

Für die Soße 1/2 Bund Minze, 1/2 Salatgurke, 3 Knoblauchzehen, 3 EL CasaLuna-Olivenöl, 500 g Naturjoghurt, 1 Prise Zucker, CasaLuna- Salz, CasaLuna-Rosa-Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini und Zwiebeln reiben. Dill hacken. Mit den Eier vermengen, salzen und pfeffern. Olivenöl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Gemüseteig löffelweise in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Fertige Puffer auf Küchenpapier legen und ggf. warm stellen.

Für die Soße: Minze waschen, trocknen, die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Salatgurke waschen und grob reiben. Knoblauch schälen und pressen. Alles mit Öl und Joghurt verrühren. Die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Puffer warm oder kalt mit der Joghurtsoße servieren.

Rezeptuer Jörg Bitzer