

Bio Zucchini- Fritters mit feinem Kräuter-Joghurtdip

- für 4 Personen
- 30-40 min
- leicht

Zutaten:

- 600 g Bio Zucchini**
- 80 g Weideglück Bio Reibekäse mild**
- 2 Bio Schalotten**
- 1/2 Handvoll glatte Bio Petersilie**
- 3 Bio Eier**
- 80 g Bio Mehl**
- 1 Bio Kartoffel**
- Salz + Pfeffer**
- Pflanzenöl, zum Ausbacken**

Für den Bio Kräuter-Joghurtdip:

- 1/2 Handvoll Bio Kräuter, z. B. glatte Bio Petersilie, Bio Dill o.ä.**
- 350 g Weideglück Bio Landjoghurt mild 3,8 % Fett**
- 1 - 2 EL Zitronensaft**
- Salz + Pfeffer**

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und fein raspeln. Die Zucchini raspeln salzen und für 10 Minuten im Wasser ziehen lassen. Währenddessen die Schalotten und die Kartoffel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini raspeln aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken (z.B. in einem Geschirrtuch) und in einer Schüssel mit den Schalotten, Kartoffel, Eiern, Mehl und dem Weideglück Bio Reibekäse vermengen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, jeweils 2 EL der Zucchini Masse in die Pfanne geben und flach drücken. Die Taler auf jeder Seite etwa 5 - 6 Minuten goldbraun anbraten. Die fertigen Zucchini-Fritters herausnehmen, kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei 80°C Ober- Unterhitze warmhalten. Auf diese Weise die gesamte Masse zu Fritters verarbeiten.

Für den Dip die Kräuter abbrausen, abtrocknen, fein hacken und mit dem Weideglück Bio Landjoghurt verrühren. Das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! Jetzt die Zucchini-Fritters auf einen Teller anrichten und gemeinsam mit dem Dip servieren.

Wir wünschen guten Appetit :)

