

Rezept der Woche



Griechische Zucchiniplätzchen mit Dill-Joghurt-Dipp und Bauernsalat

Zutaten (4 Personen)

Zucchiniplätzchen

- 900 g Zucchini
- Salz
- 3 Eier
- 70 g Weizenmehl
- 180 g Feta
- 4 Stiele Minze (oder glatte Petersilie)
- 3 EL Bratöl

Salat und Dip:

- 400 g Tomaten
- 400g Gurken
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1-2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 250 Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 Stiele Dill

Zubereitung:

Geputzt Zucchini grob reiben, in einer großen Schüssel mit 2 TL Salz mischen. 15-20 min abgedeckt ziehen lassen.

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und würfeln. Gurke längs vierteln und quer in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Petersilie grob hacken. Tomaten, Gurke, Petersilie, Zitronensaft, Olivenöl, ½ TL Salz und 1 Msp. Pfeffer in einer Salatschüssel mischen. Abschmecken und abgedeckt ruhen lassen.

Für den Dip Knoblauch schälen und zum Joghurt pressen. Dill hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen

Für die Zucchiniplätzchen geraspelte Zucchini in einem Küchentuch kräftig ausdrücken. Eier und Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Pfeffer würzen. Feta fein zerbröseln, ca. 50 g für die Garnitur aufheben. Den Rest unterheben. Minze fein hacken und unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Öl in der Pfanne erhitzen, aus gut 1 gehäuften EL Zucchiniplätzchen ausbacken. Dabei etwas flach drücken. Im Ofen warmhalten. Mit dem Salat und Dip anrichten und mit Feta bestreuen.