

Zucchinibratlinge mit Kräuterdip

Zutaten:

für die Bratlinge

750 g Zucchini
1 Zwiebel
1,5 EL Salz
2 Eier
5 EL Mehl
150 g geriebener Bergkäse oder
Gouda
etwas Öl

für den Dip

1 Becher Schmand oder Crème fraîche
1 Bund frische Kräuter, z.B. Dill,
Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen und grob reiben und mit dem Salz vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, dann die Zuchiniraspel in einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

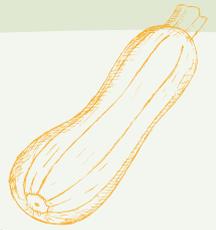
Die ausgedrückten Zuchiniraspel mit den Zwiebelwürfeln, den Eiern, dem Mehl und dem geriebenen Gouda vermischen und die Masse zu Kugeln formen. Diese dann zu flachen Talern drücken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zuchinitaler darin von beiden Seiten knusprig anbraten.

Für den Dip die Kräuter fein hacken und mit dem Schmand bzw. der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Zucchinibratlinge können warm und kalt serviert werden. Mit einem Salat oder etwas Brot sind sie ein perfekter Snack für die Mittagspause im Büro.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**