

Zucchini-Plätzchen mit Joghurtsauce

Zutaten für 2 Personen:

- + 500 g Zucchini
- + ½ TL Salz
- + 4 EL Mehl, gehäuft
- + 2 Eier
- + Je 3 Stängel Petersilie und Dill, fein gehackt
- + 2 EL Öl Sonnenblumenöl, zum Braten
- + 250 g Joghurt
- + 1 EL Minze, frisch gehackt
- + ½ - 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- + Knoblauch, nach Belieben
- + Salz
- + Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zucchini waschen, eventuell schälen und grob raspeln. Salzen und 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce Joghurt mit der gehackten Minze und den anderen Gewürzen gut verrühren.

Dann die Zucciniraspel ausdrücken, mit Mehl, Eiern und gehackten Kräutern mischen, sowie nach Belieben salzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Kleine Plätzchen auf beiden Seiten hellbraun braten.

Warm mit der Joghurtsauce servieren.

