

Zucchini im Bierteig und als Bratling

Zutaten für Zucchini im Bierteig (für 3 Personen):

- 1 Zucchini
- 4 EL Mehl
- 1 EL Mineralwasser
- etwas helles Bier
- Salz
- Pfeffer
- Bratöl

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mehl mit Wasser und 1 gutem Schuss Bier zu einem glatten Teig verrühren. Die Zucchinischeiben mit Salz und Pfeffer würzen und durch den Teig ziehen. Anschließend in einer heißen Pfanne in etwas Bratöl ausbraten, einmal wenden.

Zutaten für Zucchini-Bratlinge:

- 1 Zucchini
- 100 g Schafskäse
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- Bratöl
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zucchini waschen, die Enden entfernen und das Gemüse raspeln. In eine Schüssel geben und den Schafskäse hineinbröseln. Ei und Paniermehl dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack gehackte Petersilie dazugeben. Alles gut vermischen und aus der Masse Bratlinge formen. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Bratöl ausbraten.

Zutaten für das Zaziki:

- 1 Gurke
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Limette
- Olivenöl
- Dill
- 200 g griechischer Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- Paprika-Pulver

Gurke schälen, die Enden entfernen und den Rest fein raspeln. Knoblauch und Dill fein hacken. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Limettensaft, Olivenöl und Gewürzen abschmecken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 13.07.2022

Koch/Köchin: Catherine Löffel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen