

Zucchini-Laibchen mit Dilljoghurt

Zutaten f. 3-4 Personen

600 g Zucchini
75 g Mehl
250 g Ricotta
3 Eier
4 Knoblauchzehen
Optional: Frische Kräuter (Basilikum, Petersilie)
Öl zum Braten (z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl)

Dilljoghurt
1 Becher griechisches Joghurt
Saft einer halben Zitrone
frischer Dill



Zubereitung

Dilljoghurt: Dillspitzen fein hacken und mit Zitronensaft und dem Joghurt vermischen.

Zucchini-Laibchen

Die Zucchini grob reiben.

Mit Salz vermischen und ca. 1 Std. in einem Sieb Wasser ziehen lassen.

Drei Eier (L) mit Mehl und Ricotta vermischen.

Gehackte Kräuter und fein gehackten Knoblauch unterrühren, salzen (vorsichtig, da auch die Zucchini salzig sind) und pfeffern.

Die Zucchini in einem Tuch sehr gut ausdrücken und unter die Masse heben.

Das Pflanzenöl erhitzen. Jeweils ein bis zwei Esslöffel der Masse ins heiße Fett geben, etwas zusammendrücken und beidseitig braten, bis die Laibchen schön gebräunt sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit dem Dilljoghurt servieren.