

Zucchini-«Tätschli» mit Kräuter-Dip

Zutaten für die «Tätschli»:

500 g Zucchini, mit der «Rösti»-Raffel geraffelt
1 Kartoffel, weichkochend (z.B. Agria), mit der «Rösti»-Raffel geraffelt
2 Frühlingszwiebeln, samt Grün in feine Streifen geschnitten
Dill, fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Ei
ca. 150 g Mehl
Olivenöl oder Bratbutter zum Anbraten der «Tätschli»

Zubereitung:

Alle Zutaten ausser dem Ei und dem Mehl in eine Schüssel geben und gut mischen. Dann das Ei verquirlen, dazugeben und mischen. Anschliessend nach und nach das Mehl zugeben und alles zusammen gut verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Etwas Olivenöl oder Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die «Tätschli» portionenweise anbraten, bis sie auf beiden Seiten schön Farbe angenommen haben. Ein gehäufte Esslöffel ergibt ein «Tätschli». Die fertigen «Tätschli» im Ofen warm stellen, bis alle «Tätschli» fertig gebraten sind.

Zutaten für den Dip:

150 g griechisches Nature-Joghurt
100 g saurer Halbrahm
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
glatter Peterli, fein gehackt
Korianderblätter, fein gehackt
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut mischen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
