



Kartoffel-Zucchini Taler

Zutaten

(Für 2 Personen)

- 2 Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1/2 Zwiebel
- 1 Eigelb
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch
- Quark

Zubereitung

1. Kartoffeln, Zucchini und Zwiebel mit einer Reibe zu Raspeln verarbeiten. Alles vermengen und ordentlich Salz hinzufügen.
2. Für den Kräuter-Dip Quark mit etwas Öl (Olivenöl oder Lein-samenöl) und geschnittenem Schnittlauch mischen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Zucchini-Kartoffelmischung nun absieben, um das Wasser zu entfernen und den Talern im Anschluss mehr Halt zu geben. Eigelb hinzugeben und mit etwas Pfeffer sowie Muskat würzen.
4. Etwas Öl auf der Teppanyakiplatte erhitzen. Kleine Häuflein der Kartoffel-Zucchini Mischung auf der Platte verteilen und etwas platt drücken. Von beiden Seite knusprig braten und mit dem Dip servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

