

Hier und heute



Zucchini-Karottenpuffer mit Joghurdip

Draußen ist es grau, aber in unserer Küche scheint die Sonne. Denn unsere Expertin für die türkische Küche, Yelda Yilmaz, macht Zucchini-Karottenpuffer und Joghurdip mit Chili-Knoblauch-Butter. Das schmeckt nach Sommer.

Die Rezepte

(von Yelda Yilmaz)

Mücver

Zucchini-Karottenpuffer

(für ca. zwölf Stück)

Zutaten

- 250 g Karotten
- 250 g Zucchini
- 1 EL Salz
- 2 Eier (Größe L)
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Schafskäse
- 1/2 Bund Petersilie
- 1-2 Lauchzwiebeln
- Pfeffer aus der Mühle
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

Möhren schälen, vom Strunk befreien und grob reiben.

Zucchini waschen, vom Strunk befreien, ebenfalls grob reiben und zu den Karotten geben.

Großzügig salzen und für etwa fünf Minuten zur Seite stellen.

Zucchini und Karottenraspeln danach in ein sauberes Küchentuch geben und überschüssige Flüssigkeit herauswringen.

Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken.

Eier in einer kleinen Schale verquirlen und zum Gemüse geben. Käse darüber bröseln. Mehl, Backpulver, Lauchzwiebeln und Petersilie hinzugeben und alles gut vermengen. Großzügig mit Pfeffer würzen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In eine gut beschichtete, tiefere Pfanne reichlich Sonnenblumenöl geben und bei hoher Temperatur heiß werden lassen. Hitze auf mittlere Temperatur reduzieren. Mit einem Esslöffel Puffer formen, von jeder Seite ca. vier Minuten goldbraun braten, bis die ganze Mischung aufgebraucht ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Mit Joghurt und Zitronenschnitzen servieren.

Zutaten für Joghurdip mit Chili-Knoblauch-Butter (Atom Meze)

(für vier Personen)

Hier und heute



- (je nach Größe) 4-6 getrocknete Chilischoten
- 500 g „Süzme“ – Joghurt mit 10% Fettanteil
- 4-5 junge Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 3-4 EL (etwa 75 g) Butter
- heißes Wasser

Zubereitung

Getrocknete Chilischoten in eine kleine Schale geben und für fünf bis zehn Minuten in heißem Wasser einweichen.

Die Knoblauchzehen bis auf eine in feine Scheiben hobeln, zur Seite stellen. Die verbliebene Knoblauchzehe fein reiben. In einer Schüssel zusammen mit Salz und Joghurt vermengen und rühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Auf eine leicht erhöhte Servierplatte verteilen.

Die eingeweichten Chilischoten trockentupfen und in je ca. einen Zentimeter breite Stücke hacken. Butter, Chilischoten und gehobelten Knoblauch in einen kleinen Topf geben. Bei mittelhoher Hitze Butter und Knoblauch bräunen, dabei immer wieder mit einem Löffel umrühren, damit nichts anbrennt.

Chili-Knoblauch-Butter über dem Joghurt verteilen und noch warm mit Brot servieren.