



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

280 g Süßkartoffeln

170 g Zucchini

Frühlingszwiebeln 3 Stk.

1 Stk. Εi

Mehl 40 g

100 g Fetakäse

2 TL

Öl zum Frittieren

Für die Sauce:

Griechisches Joghurt 160 g

1 TL Honig

Limette (Saft und Zeste 0.5 Stk.

davon)

Ingwer, gerieben 1 TL

2 TL

1 Prise Meersalz jodiert grob

1 Prise ✔ Pfeffer bunt ganz

Mini Gemüse-Puffer

(可 15—20 Min **(** 口 口 口





Zubereitung

- Im ersten Schritt die Süßkartoffel schälen und reiben. Dann die Zucchini waschen und auf der gleichen Reibe reiben. Die Frühlingszwiebeln fein hacken. Anschließend das Gemüse in eine Schüssel geben, alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.
- Im nächsten Schritt ca. 100 ml Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Löffel kleine Bällchen formen und in das Öl geben. Auf jeder Seite etwa drei Minuten frittieren. Dann die gebackenen Puffer auf ein mit Papiertüchern ausgelegtes Tablett legen.
- Zum Schluss alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermengen. Die Gemüse-Puffer zusammen mit der Sauce servieren.

