Mini Gemüse-Reibekuchen

15—20 Min

Zubereitung

1. 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.
2. 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 Reibekuchen auf ein mit Papiertüchern ausgelegtes Tablett legen.
3. Zum Schluss alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermengen. Die Gemüse-Reibekuchen zusammen mit der Sauce servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

280 g	Süßkartoffeln
170 g	Zucchini
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Ei
40 g	Mehl
100 g	Fetakäse
2 TL	Grillgewürzsalz
	Öl zum Frittieren

Für die Sauce:

160 g	Griechisches Joghurt
1 TL	Honig
0.5 Stk.	Limette (Saft und Zeste davon)
1 TL	Ingwer, gerieben
2 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz