

ZUTATEN

200 g Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
600 g Zucchini
1 Stück Zwiebel(n)
1 Stück Knoblauchzehe(n)
3 Stängel Basilikum
2 Stängel Minze
200 g Haferflocken
70 g Käse, vegan (gerieben)
1 TL Salz
etwas Pfeffer
100 ml Rapsöl
150 g Joghurt, vegan



Entdecke jetzt unser grandioses veganes Rezept für Zucchini-Puffer mit Joghurt-Minze-Dip! Diese köstlichen veganen Zucchini-Puffer mit dem Garden Gourmet vEGGie werden dich begeistern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Zucchini grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Minze waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und getrennt hacken.

2. Zutaten vermengen

In einer Schüssel Zucchini, Zwiebel, Knoblauch, Haferflocken und den geriebenen Käse gut vermengen.

3. Vorbereitung vEGGie

Anschließend das Garden Gourmet vEGGie, Salz, Pfeffer und Basilikum gut unterrühren.

4. Zubereitung Zucchini-Puffer

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini-Masse als Häufchen ins heiße Öl geben und ein wenig flach drücken.

5. Zucchini-Puffer braten

Die Puffer beidseitig für jeweils 4-6 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Es kann angerichtet werden!

Den Joghurt mit Minze und etwas Salz verrühren und zu den Puffen servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE