

Zucchini-Tätschli

Zutaten (für 4 Portionen)

Tätschli:

900 g Zucchini, geraffelt

1 TL Salz

75 g Mehl

75 g geriebener Sbrinz AOP

Pfeffer, Paprika

6 Eier

Bratbutter oder Bratcrème

Knoblauch-Joghurt:

360 g Rahmjoghurt nature

2 EL Mayonnaise

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

½ Bund Dill

½ Bund Peterli

Salz, Pfeffer

Dill oder Peterli zum Garnieren

Zubereitung:

1. Tätschli: Zucchini und Salz mischen, 10–15 Minuten ziehen lassen. In Sieb geben, Saft auspressen. Mit Zutaten bis und mit Eiern verrühren. Bratbutter in grosser Bratpfanne erhitzen, Masse mithilfe zweier Esslöffel portionenweise hineingeben, etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig insgesamt 4–6 Minuten goldbraun braten, warm stellen.
2. Joghurt: Alle Zutaten verrühren.
3. Zucchini-Tätschli mit Knoblauch-Joghurt anrichten, garnieren.

