

Zucchini-Käse-Puffer mit Petersilien-Dill-Dip und frischem Salat

Viel Gemüse | unter 650 Kalorien | Family | Vegetarisch | 30 – 40 Minuten • 632 kcal • Tag 3 kochen



-  Zucchini
-  Karotte
-  Limette, gewachst
-  Gurke
-  Feldsalat
-  Dill
-  Petersilie
-  Buttermilch-Zitronen-Dressing
-  Haselnüsse
-  würziger Gouda, gerieben
-  Schmand
-  Zwiebel

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Mehl*, Salz*, Pfeffer*, Eier*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne,
1 Gemüschäler und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Zucchini NL ES BE MA IT	1	2	2
Karotte DE IL NL FR IT ES	1	1	2
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	2
Gurke NL ES MA	1	1	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	50 ml	100 ml	100 ml
Haselnüsse 2 23	20 g	30 g	40 g
würziger Gouda, gerieben 7	50 g	75 g	100 g
Schmand 7	1 g	1 g	2 g
Zwiebel DE NL EG	0,5**	0,75**	1

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 580 g)
Brennwert	456 kJ/109 kcal	2644 kJ/632 kcal
Fett	7,4 g	43,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	16,7 g
Kohlenhydrate	6,3 g	36,6 g
– davon Zucker	2,8 g	16,5 g
Eiweiß	3,9 g	22,6 g
Salz	0,19 g	1,1 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **2)** Schalenfrüchte **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **23)** Haselnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **BE:** Belgien **MA:** Marokko **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **CO:** Kolumbien



1 Gemüse reiben

Zucchini grob reiben. **Zucchini** gut ausdrücken – am besten in ein sauberes Küchentuch geben und auswringen.

Karotte schälen und ebenfalls grob reiben.

Die Hälfte [drei Viertel | gesamte] **Zwiebel** fein würfeln.

Gurke in dünne Scheiben schneiden.



2 Puffermasse vorbereiten

In einer großen Schüssel 50 g [75 g | 100 g] **Mehl*** mit 1 [2 | 2] **Ei*** zu einem **Teig** verrühren. Geraspeltetes **Gemüse**, **Zwiebelwürfel** und **geriebenen Käse** dazugeben und gut verrühren.

Tipp: Wenn Du keine Eier zu Hause hast, kannst Du auch einfach 2 EL [3 EL | 4 EL] kaltes Wasser* nehmen.



3 Dip zubereiten

Dill und **Petersilienblätter** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit gehackten **Kräutern** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Puffer braten

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Haselnüsse** 2 – 3 Min. rösten, bis sich die Häutchen lösen. Herausnehmen und beiseitestellen.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zucchini**teig mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben und **Puffer** von beiden Seiten ca. 3 Min. goldbraun backen.

Tipp: Hier musst Du geduldig sein und darfst die Puffer nicht zu schnell wenden.



5 Salat zubereiten

Während die **Puffer** braten, in einer großen Schüssel **Salat** und **Gurkenscheiben** mit **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen.

Haselnüsse grob hacken.



6 Anrichten

Salat auf Teller verteilen, mit **Haselnüssen** toppen und die **Zucchini**puffer dazu anrichten.

Limette in Spalten schneiden und mit dem **Kräuterschmand** zu den **Puffern** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

