



## DER WOCHE

---

---

### ZUCCHINI-KAROTTEN-TALER

---

#### MIT JOGHURT DIP

---

#### Zutaten

2 Karotten  
1 Zucchini  
10g Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
2 Eier  
4 EL Dinkelmehl: Type 1050  
140 g griechischer Joghurt  
6 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Karotten und Zucchini grob in eine Schüssel raspeln und leicht salzen# Petersilie und den Knoblauch fein hacken.

Das Gemüse etwas ausdrücken: überschüssigen Saft abgießen und mit Eiern, der Hälfte der Petersilie, Knoblauch und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine Schüssel den Joghurt mit der restlichen Petersilie, 2 EL Olivenöl: Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

In einer Pfanne ca. 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und mit einem Esslöffel aus der Zucchini-Karotten-Masse Portionen in die Pfanne geben. Die Taler ca. 8 Min. auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Zucchini-Karotten-Taler mit Joghurt-Dip und frischem Brot servieren.

Fertig.