

Türkesch Courgettepuffer

(fir 32 Puffer)

Wat brauch ech?

- 8 Courgetten
- 3 TI Salz
- 8 Wuerzelen (800 g)
- 12 Fréijoersennen
- 4 kleng Ennen
- 12 El frëschen Dill, gehaen
- 12 El frësche Péiterséileg, gehaen
- 400 g Feta
- 360 g Miel
- 4 Eeër
- Pfeffer
- ½ TI Chiliflacken
- Olivenueleg fir ze broden
- 800 g Jughurt



Preparatioun

1. D'Courgette wäschen a mat Hëllef vun engem Kichemesser raaspelen. An e Sift ginn, mat ¼ TI Salz mäschen an 20 Minutten zéie loossen.
2. An der Tëschenzäit d'Wuerzele schielen a mat Hëllef vun enger Kichenmaschinne raaspelen. Aus de geriwwene Wuerzelen d'Flëssegkeet mat den Hänn pressen an an eng Schossel ginn.
3. D'Fréijoerszwiiwele wäschen, botzen a Rulle schneiden an an eng Schossel ginn. D'Ennen schielen, kleng haen an an eng Schossel ginn. Dill a Péiterséileg dobäi maachen. De Feta zergrimmelen an an eng Schossel ginn.
4. No 20 Minutten de Rescht Flëssegkeet aus der Courgette pressen an d'Courgette an eng Schossel ginn. Miel, Eeër, eng Prise Pfeffer, ¼ TI Salz a Chiliflacken dobäi ginn an alles gutt vermëschen.
5. De Buedem vun der Pan gutt mat Olivenueleg bedecken an erhëtzen. Fir d'Hetzt ze testen e wéineg Deeg an d'Fett ginn. Wann den Deeg am Fett brutzelt, dann ass den Ueleg waarm genuch an dir kennt d'Puffer baken.
6. Pro Courgettenpuffer 2 El Deeg an d'Pan ginn. Den Deeg liicht flaach drécken an op all Säit 3 Minutte frittéieren. Aus der Pan huelen an op engem Teller mat Kichepabeier drop d'Fett ofdrépsen loossen. Aus dem Rescht Deeg wieder Courgettenpuffer maachen.
7. Kuerz virum Zerwéieren de Jughurt mat ½ TI Salz an enger Prise Pfeffer wierzen a jee Portioun Courgettepuffer mat enger Klécks Jughurt zerwéieren.