

Quinoa-Zucchini-Rösti

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Schalotte, geschält und fein gehackt

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt

½ EL

NoMU Moroccan Rub



350g Zucchini gerieben

350 g gekochte Quinoa

50 g Mehl

Ev. eine Prise Backpulver

2 verschlagene Eier

NoMU Just Salt

Sonnenblumenöl zum Braten

Pistazien-Sumach-Dip:

125g Crème fraîche

1 gehäufter EL

NoMU Pistachio-Sumac Dukkah



Dazu passen gut ein grüner Salat und ein Glas Sauvignon Blanc

Alle Zutaten für den Dip in einer Schüssel vermischen.

Schalotte und Knoblauch mit in wenig Öl in einer Pfanne anschwitzen.

In einer großen Schüssel Quinoa, Zucchini, Mehl und Eier vermischen. Knoblauch-Schalottenmischung dazugeben und gut durchrühren. Salzen.

Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einem Eßlöffel Häufchen von der Masse abstechen und in die Pfanne geben. Masse mit dem Löffelrücken flach und glatt streichen.

Bei guter, aber nicht zu großer Hitze braten bis sie goldfarben und knusprig sind.

Das dauert ca 1 Minute pro Seite.

Auf Küchenpapier legen.

Die gesamte Masse so verarbeiten.

Warm mit dem Pistachio & Sumac Dip servieren.

