

Erbsen – Taler

Zutaten:

1 Dose Kichererbsen (≈ 450 g)
1 Zucchini
2 Eier
75 g Fetakäse
3 Knoblauchzehen
200 g Joghurt
½ Bund Petersilie
2 EL Basilikumblätter
2 EL Paniermehl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Petersilie in kleine Stücke schneiden.
- Zucchini raspeln und Flüssigkeit ausdrücken.
- Knoblauch klein hacken.
- Kichererbsen abtropfen lassen.
- Erbsen, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft pürieren.
- Zucchini, Eier und Paniermehl unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Fetakäse fein zerbröseln.
- Basilikum klein schneiden.
- Joghurt, Feta und Basilikum gut verrühren.
- Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Pro Taler gut ein Esslöffel Erbsenmasse in die Pfanne geben.
- Etwa fünf Minuten unter vorsichtigem Wenden braten.
- Zusammen mit dem Joghurt-Dip servieren.