

## ZUTATEN

200 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz  
600 g Zucchini  
1 Stück Zwiebel(n)  
1 Stück Knoblauchzehe(n)  
3 Stängel Basilikum  
20 Gramm Pfefferminze frisch  
200 g Haferflocken  
100 ml Rapsöl  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer  
70 g Käse, vegan (gerieben)  
150 g Joghurt, vegan



4 PORTIONEN



30 MIN



MITTEL

Entdecke jetzt unser grandioses veganes Rezept für Zucchini-Puffer mit Joghurt-Minze-Dip! Diese köstlichen veganen Zucchini-Puffer mit dem Garden Gourmet vEGGie werden dich begeistern!

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Zucchini grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Minze waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und getrennt hacken.

### 2. Zutaten vermengen

In einer Schüssel Zucchini, Zwiebel, Knoblauch, Haferflocken und den geriebenen Käse gut vermengen.

### 3. Vorbereitung vEGGie

Anschließend das Garden Gourmet vEGGie, Salz, Pfeffer und Basilikum gut unterrühren.

### 4. Zubereitung Zucchini-Puffer

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini-Masse als Häufchen ins heiße Öl geben und ein wenig flach drücken.

### 5. Zucchini-Puffer braten

Die Puffer beidseitig für jeweils 4-6 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Den Joghurt mit Minze und etwas Salz verrühren und zu den Puffen servieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**