



## Zucchini Baggers

### Zutaten:

500g Zucchini  
100g Feta  
60g Mehl  
2 Eier  
1 TL Backpulver  
1 Spritzer Zitronensaft  
Kirschtomaten  
Frühlingszwiebel  
100g Quark (40%)  
100g (griech.) Joghurt (3.5%)  
Gurke  
Knoblauch, Petersilie



### Zubereitung:

Reiben Sie die Gurke für das Tzatziki in eine Schüssel. Würzen Sie mit Salz und lassen Sie die Gurke das Wasser ziehen. Reiben Sie die Zucchini in eine andere Schüssel, mit Salz würzen und ebenfalls Wasser ziehen lassen.

Schneiden Sie Zwiebel und Tomaten klein.

Drücken Sie durch einen Sieb die Flüssigkeit aus den geriebenen Zucchini und geben Sie sie zurück in eine Schüssel. Geben Sie Mehl, Eier, Tomaten, Zwiebel, Frühlingszwiebel, gehackte Petersilie, den Quark und Feta in die Schüssel, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und mischen Sie alles gut durch. Braten Sie die Baggers nun in einer Pfanne aus.

Für das Tzatziki: Schneiden Sie Knoblauch und Zwiebel klein, drücken Sie die Flüssigkeit aus der Gurke, geben Sie alles in eine Schüssel. Mischen Sie es mit dem griechischen Joghurt und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Mischen Sie alles gut durch.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.