

Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark

Für 2 Personen

1 Bund Radieschen	250 g Magerquark	70 ml Milch
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
250 g Zucchini	250 g Kartoffeln	1 Ei
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	

Für den Quark Radieschen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Quark mit Milch und 1 TL Olivenöl glatt rühren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch und Radieschen unter den Quark mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini waschen und grob raspeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit den Zucchini-Raspeln mischen. 1 Ei und das Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dieser Masse in einer Pfanne mit Olivenöl kleine Taler ausbacken. Damit die Garzeit nicht zu lange wird, sollten die Taler möglichst dünn sein. Die Zucchini-Taler mit dem Radieschen-Quark anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Juni 2013