

Vegetarischer Ajoliburger

(2 Personen)



Zutaten:

2 Zucchini	1 EL Maier's Ajoli	Pfeffer
2 Wecken	1 EL Maier's Kräuter-Dip	10 g Butter
1 Becher Schmand	2 TL Maier's Kräutersalz	1 Ei
60 g Weizenmehl	4 Salatblätter	1/2 Tomate
1 Zwiebel	1/4 Gurke Öl	



Rezept:

Zucchini grob raspeln, in ein Sieb geben und salzen.

10 min stehen lassen (bis das Salz den Zucchini das Wasser entzogen hat)

2 TL Ajoli in den Schmand einrühren und ziehen lassen.

Zwiebel, Tomate und Gurke in Ringe schneiden.

Zucchini raspel gut ausdrücken und möglichst viel Flüssigkeit herauspressen.

Zucchini raspel mit Eier, Mehl und Zwiebel vermengen und mit Kräuter-Dip und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zuchinimischung in zwei Portionen mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Brötchen halbieren, Butter in einer Pfanne schmelzen und Brötchenhälften etwas anrösten.

Untere Brötchenhälfte großzügig mit Ajoli bestreichen, Zuchinipuffer darauf legen und mit zwei Salatblättern, Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren. Obere Brötchenhälfte darauflegen.

Einfach genial- einfach lecker!