

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Zucchini im Bierteigmantel mit Honig-Curry-Dip und Kerbelkartoffeln

für 4 Personen:

2	Bio-Zucchini à 250 g, in Scheiben geschnitten
100 ml	Öl
2	Eier
100 ml	helles Bier (mit oder ohne Alkohol)
100 g	Weizenmehl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	Mayonnaise (aus dem Glas)
5 EL	Joghurt (10 % Fettanteil)
2 EL	Currypulver
4 EL	flüssiger Honig
1	Zitrone: davon Saft und Abrieb
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
800 g	Bio-Kartoffeln
3 TL	Butter
2 EL	Bio-Kerbel

Für den Dip alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und 20 Minuten kochen.

Das Ei mit Bier, Weizenmehl, Salz und Pfeffer gut verquirlen und 5 Minuten quellen lassen. Die Zucchinischeiben nacheinander durch den Bierteig ziehen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln mit Kerbel in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den gebackenen Zucchinischeiben und dem Currydip servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München