

*Nimm mich mit!*  
DEIN PICKNICK-REZEPT



## Herzhafte Picknick-Puffer mit Dip

### Für 4 Portionen

250 g Zucchini  
Salz, Pfeffer  
4 Lauchzwiebeln  
30 g Westfälischer Knochenschinken  
50 g Schafskäse  
80 g Mehl (Type 550)  
2 gestr. TL Backpulver  
2 Eier (S)  
Pflanzenöl zum Braten

### Für den Limetten-Joghurt-Dip:

80 g griechischer Joghurt  
Saft und fein abgeriebene  
Schale von 1 Bio-Limette  
3-4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

1. Zucchini putzen, waschen, grob raspeln. Mit 1 TL Salz mischen, 20 Min. ziehen lassen. Lauchzwiebeln putzen, mit Schinken und Schafskäse fein würfeln. Mehl und Backpulver mischen.
2. Zucchiniraspel in einem sauberen Küchentuch möglichst trocken ausdrücken. Mit Lauchzwiebeln, Schinken, Käse und verquirlten Eiern zum Mehl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kurz vermengen. 20 Min. quellen lassen.
3. Für den Dip Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.
4. Aus dem Teig in heißem Öl nach und nach ca. 12 Puffer von beiden Seiten 2-3 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier auskühlen lassen. Dip beim Picknick dazu essen.

