

## ZUTATEN

1/3 Packung Garden Gourmet vEGGie  
600 g Zucchini  
1 Stück Zwiebel (n)  
1 Stück Knoblauchzehe  
3 Stängel Basilikum  
2 Stängel Minze  
200 g Haferflocken  
70 g Käse, vegan (gerieben)  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer  
100 ml Rapsöl  
150 g Joghurt, vegan



Entdecke jetzt unser veganes Rezept für Zucchini-Puffer mit Joghurt-Minze-Dip! Diese leckeren veganen Zucchini-Puffer mit dem Garden Gourmet vEGGie werden dich begeistern!

## ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten schneiden

Zucchini grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Minze waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und getrennt hacken.

### 2. Zutaten mischen

In einer Schüssel Zucchini, Zwiebel, Knoblauch, Haferflocken und den geriebenen Käse gut vermengen.

### 3. vEGGie in die Zucchini-Mischung geben

Anschließend das Garden Gourmet vEGGie, Salz, Pfeffer und Basilikum unter die Zucchini-Mischung rühren.

### 4. Zucchini-Puffer zubereiten

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini-Masse als Häufchen ins heiße Öl geben und ein wenig flach drücken.

### 5. Zucchini-Puffer braten

Die Puffer beidseitig für jeweils 4-6 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### 6. Joghurt-Dip zubereiten und anrichten

Den Joghurt mit Minze und etwas Salz verrühren und zu den Zucchini-Puffer servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**