

GEMÜSE IM AUSBACKTEIG MIT JOGURTTSAUCE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 55 Minuten

Für 4 Personen

Ausbackteig:

100 g Weissmehl

1 dl Wasser

1 dl Weisswein

¼ TL Salz

Sauce:

2 Tomaten, geschält, entkernt

180 g Jogurt nature

Salz, Tabasco

600 g Broccoli, grüne Bohnen und Zucchini,
blanchiert

Öl zum Frittieren



ZUBEREITUNG

1 Ausbackteig: Alle Zutaten vermischen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2 Sauce: Tomaten in einem Saucenpfännchen zu einem sehr dicken Brei einkochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen und mit dem Jogurt vermischen. Mit Salz und Tabasco abschmecken.

3 Zum Frittieren das Öl auf 180 °C erhitzen. Das vorbereitete Gemüse portionenweise durch den Ausbackteig ziehen, ins heisse Öl geben, sofort bewegen, damit die Stücke nicht zusammenkleben. Mit der Drahtkelle herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und sofort mit der Jogurtsauce servieren.

Variante

Käsebeignets im Ausbackteig

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Teig:

125 g Mehl

1 EL Rapsöl

2 dl Bier

2 Eiweiss

400 g Gruyère AOC

Paprika

Pfeffer

5 EL Mehl



Öl zum Frittieren

Cornichons
Silberzwiebeln

- 1 Teig: Alle Zutaten mischen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Gruyère in 6 cm lange, 3 cm breite und 5 mm dicke Stücke schneiden, würzen und mit Mehl bestäuben.
- 3 Die Käsestücke im Ausbackteig wenden und portionenweise im heissen Öl ausbacken. Nach der Hälfte der Frittierzeit Beignets sorgfältig wenden, damit der Käse in der Kruste gleichmässig schmilzt. Mit Cornichons und Silberzwiebeln servieren.

