

Quinoa-Zucchini-Rösti

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Schalotte, geschält und fein gehackt

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt

1-2 EL **Almost Styrian**

350g Zucchini gerieben

350 g gekochte Quinoa

50 g Mehl

Ev. eine Prise Backpulver

2 verschlagene Eier

Fleur de Sel

Sonnenblumenöl zum

Braten

Zitronenpfeffer-Dip:

125g Sauerrahm

1/2 EL Zitronenpfeffer

1 Prise Zucker

Salz

1 TL Dijon-Senf mit Honig und Balsamico

Rösti lassen sich gut in einer Ebene der **Bento-Box** mitnehmen, die Sauce in den **verschraubbaren Döschen**. In der zweiten Bento-Box-Ebene hat noch ein Salat Platz

Alle Zutaten für den Dip in einer Schüssel vermischen.

Schalotte und Knoblauch mit in wenig Öl in einer Pfanne anschwitzen.

In einer großen Schüssel Quinoa, Zucchini, Mehl und Eier vermischen. Knoblauch-Schalottenmischung dazugeben und gut durchrühren. Salzen und mit **Almost Styrian** nach Gusto würzen.

Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Mit einem Esslöffel Häufchen von der Masse abstechen und in die Pfanne geben.

Masse mit dem Löffelrücken flach und glatt streichen.

Bei guter, aber nicht zu großer Hitze braten bis sie goldfarben und knusprig sind. Das dauert ca 1 Minute pro Seite.

Auf Küchenpapier legen.

Die gesamte Masse so verarbeiten.

Warm oder kalt mit dem Zitronenpfeffer-Dip servieren. Dazu passen gut ein grüner Salat und ein Glas Sauvignon Blanc

