Gebackene Zucchini-Mais Häppchen mit Minz-Joghurt-Dressing - Rezept von NINJA®

Du bist auf der Suche nach einer raffinierten Beilage oder Vorspeise? Wie wäre es mit diesen gebackenen Zucchini-Mais Häppchen frisch vom Grill? Hier trifft knackiges Gemüse im Teigmantel auf ein erfrischendes Dressing mit Joghurt und Minze. Wer kann dazu schon Nein sagen?

Zubereitungszeit: 1 Std. 18 Min. Portionen: 8

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Häppchen
- 200 g Zucchini, gerieben mit Schale
- 2 TL Salz
- 1 x 198 g Dose Zuckermais, abgetropft
- 100 g Mehl
- 1TL Backpulver
- 1TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1TL geräucherte Paprika
- 1 großes Ei, geschlagen
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- Öl oder Sprühöl zum Streichen
- Für das Minz-Joghurt-Dressing
- 5 g frische Minzblätter, fein gehackt
- 1 x 150 g Becher Naturjoghurt oder griechischer Joghurt
- Schale einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 1EL Zitronensaft

Zubereitung

Schritt 1

Ein Sieb über eine Schüssel legen, dann die geriebene Zucchini in das Sieb. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Zucchini abspülen und überschüssige Feuchtigkeit mit der Hand ausdrücken.

Schritt 2

In einer großen Schüssel geriebene Zucchini, Mais, Mehl, Backpulver, Kreuzkümmel, Paprika, Ei, Salz und Pfeffer hinzufügen. Rühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht, und beiseitestellen.

Schritt 3

Die Grillplatte flach auf dem Heizelement positionieren und vorsichtig nach unten drücken, bis sie einrastet. Den Knusperkorb auf den Grill stellen und den Deckel schließen.

Schritt 4

Den Drehknopf auf AIR FRY drehen. Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 13 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten).

Schritt 5

Während das Gerät vorheizt, kann das Joghurt-Dressing zubereitet werden. Dafür in einer kleinen Schüssel die Zutaten für das Minz-Joghurt-Dressing in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen. Alles verrühren und beiseitestellen.

Schritt 6

Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, und ADD FOOD angezeigt wird, den Deckel öffnen und den Garkorb mit Öl einfetten. Den Teig mit dem Löffel gleichmäßig auf den Knusperkorb verteilen. Die Häppchen leicht nach unten drücken, um sie etwas flacher zu machen. Den Deckel schließen, um mit dem Garen zu beginnen.

Schritt 7

Wenn das Gerät piept und auf dem Display FLIP angezeigt wird, den Deckel öffnen und die Häppchen mit einer Silikonzange oder Spatel wenden. Den Deckel schließen, um mit dem Garen fortzufahren.

Schritt 8

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Deckel öffnen und die Häppchen mit Joghurt-Dressing vermengen.

So einfach geht Genuss!

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter

Zum Sortiment



NINJA® Combi SFP700EU Multikocher, Ofen & Fritteuse 12 Kochfunktionen 12,5L Volumen

€199,99



NINJA® Outdoor-Ofen Woodfire™ OO101DE inkl. Pizzastein

€ 279,99



NINJA AG551DE Foodi Max Grill & Heißluftfritteuse 6 Funktionen

€ 169,99



NINJA® Extend Ceramic Pfanner Ø 24 & 28cm ofe 285 Grad

€ 99,99