



Talent-Partyservice und Veranstaltungsagentur Ulrike Althof

Lauch-Zucchiniplätzchen (ca. 20 kleine Plätzchen) – ca. 6 €

2 Stangen Lauch, ganz fein geschnitten
1 mittlere Zucchini gerieben

2 Eier
ca. 200g Mehl (z.B. vom Meyerhof in Belm)
Salz, Muskatnuss
ca. ¼ Liter Milch

Rapskern-Öl (Teutoburger Ölmühle) zum Braten

Aus Eiern, Mehl, Salz, Muskatnuss und Milch einen Teig herstellen, das
Gemüse dazu geben und alles gut vermengen
– evt. etwas Mehl oder Milch dazugeben
10 Minuten ruhen lassen

Den Teig esslöffelweise im heißen Öl braten – sodass kleine Pfannkuchlein
entstehen.

Tomatendip – ca. 3 €

1 kleine Zwiebel in Rapskernöl anbraten
5 enthäutete und kleingeschnittene Tomaten dazu
Köcheln lassen: mit Salz und Honig abschmecken
Basilikum dazu

Schmeckt auch gut in Olivenöl und Butter gebraten