

Zutaten

- 2 Zucchini
- 4 getrockene Tomatenfilets
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Ei
- 100 g Rauchtofu
- Haferflocken
- Mediterrane Salzmischung

Beilage, Hauptgang

Zucchini-Tofu Patty

Entdecke unser Rezept für köstliche Zucchini-Tofu Patties. Probiere es aus und kreiere deine eigenen Burger mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Zucchini fein reiben, salzen und 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend die geraspelten Zucchini in einem Küchentuch ausdrücken. Schalotten, Knoblauch, das Ei und den fein gewürfelten Rauchtofu hinzugeben. Die Masse mit Haferflocken binden, um sie etwas trockener zu machen. 5 Minuten durchziehen lassen, zu Patties formen und goldbraun braten.