Sauerkrautlaibchen mit Joghurtdip

Das Rezept für die Sauerkrautlaibchen mit Joghurtdip ist eine einfache, schmackhafte und leichte vegetarische Kost.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

350 g	Sauerkraut
250 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
100 g	Haferflocken (feine)
2 Stk.	Eier
1 Prise	gemahlenen Kümmel
	Salz

Joghurtdip

250 ml	Sauerrahm
50 ml	Magerjoghurt
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Schnittlauch
	Salz

Zubereitung

1. Das Sauerkraut klein zerschneiden, die Kartoffel schälen, fein raspeln und mit dem Kraut vermengen.

2. Die Zwiebel schälen, fein zerhacken, und mit Eier und feinen Haferflocken zur Masse geben und gut verrühren, kräftig mit Kümmel und Salz würzen und kleine Laibchen formen.

3. Aus Sauerrahm, Joghurt, zerdrückten Knoblauch, Salz und Schnittlauch ein Joghurtdip anrühren.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und **Sauerkrautlaibchen** auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Teller anrichten und den Dip dazu servieren.

Tipp

Zu den Laibchen einen knackig, frischen Blattsalat reichen.