

## 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	<a href="#">Sauerkraut</a>
250 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
100 g	<a href="#">Haferflocken</a> (feine)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	gemahlene Kümmel
	<a href="#">Salz</a>

### Joghurtdip

250 ml	Sauerrahm
50 ml	<a href="#">Magerjoghurt</a>
3 Stk.	Knoblauchzehen
	Schnittlauch
	<a href="#">Salz</a>

### 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 Joghurdip 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.