



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW31 | 2024

# Radieschen-Zucchini-Bhajis mit Dill-Zitronen-Dip

6 Portionen

## Zutaten

- 300 g Radieschen
- 300 g Zucchini
- 1 TL Steinsalz
- 2 EL Sesamöl
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL Koriander
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 150 g Kichererbsenmehl
- 180 ml Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Naturjoghurt
- Schale einer halben Zitrone
- 4 Stiele Dill
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 1/4 TL Koriander
- 1/2 TL Steinsalz
- 1/4 TL Pfeffer

## Zubereitung

Für die Bhajis: Radieschen und Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. In einer Schüssel mit Salz mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Überschüssiges Wasser abgießen und das Gemüse gut abtropfen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer kleinen Pfanne Sesamöl erhitzen und darin Kreuzkümmel, Kurkuma und Koriander kurz andünsten, bis es gut duftet. Gewürze abkühlen lassen. Kichererbsenmehl mit den gedünsteten Gewürzen, Zitronensaft und Wasser mischen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Geraspeltetes Gemüse unter den Teig heben und gut vermischen. Backpapier auf ein Backblech legen und je einen Esslöffel der Mischung pro Bhaji darauf verteilen. Die Bhajis 25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Dill-Zitronen-Dip: Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben. Dill fein hacken und mit den restlichen Zutaten mischen. Den Dip zu den fertigen Bhajis servieren.