



Frittierte Schlutzerlen mit Kräuterdip

Zubereitung:

Das Naturjoghurt in eine kleine Schüssel geben und mit den Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne auf ca. 180°C erhitzen und darin die angetauten Schlutzkrapfen goldbraun backen, aus dem Fett nehmen und mit Küchenpapier das überschüssige Öl aufsaugen, etwas salzen.

Die lauwarmen Schlutzkrapfen als Fingerfood in einem tiefen Teller oder einer kleinen Schüssel servieren und den Kräuterdip dazureichen.

🕒 20 Min.

👤 4 Pers.

Zutaten:

Schlutzerlen von Strauss 500g
1 Liter Öl zum frittieren
Salz

Für den Dip:
250g Naturjoghurt
2 EL fein geschnittenen Schnittlauch
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer