

# Gemüselaubchen

## mit Joghurt-Dip



**10 Portionen**

### **Gemüselaubchen:**

½ kg Sellerie

½ kg Karotten

½ kg Zucchini

20dag Brösel

20dag Käse

2 Eier

Salz, Pfeffer

Gemüse kleinwürfelig schneiden, Käse, Eier, Salz, Pfeffer, Brösel vermischen, Laibchen formen, bei 180° Grad 20 Minuten goldbraun backen.

### **Joghurt-Dip:**

½ l Naturjoghurt

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Schnittlauch

Zutaten zu einem Dip vermengen.