

# Mini-Patties mit Joghurt-Dip

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2.135 kJ / 510 kcal**

Fett: **24 g** Eiweiß: **34 g**  
Kohlenhydrate: **36 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**200 g** Putenfaschiertes  
**3** Eier (1 roh, 2 hartgekocht)  
**1,25 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
**0,5 TL** Pfeffer  
**3 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art  
**1,5 EL** Pflanzenöl  
Einige Salatblätter  
**0,5** rote Zwiebel  
**50 g** Zuckermais aus der Dose  
**1 EL** Naturjoghurt

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**200 g** Putenfaschiertes - **1** Ei (roh) - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0,5 TL** Pfeffer - **3 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **1,5 EL** Pflanzenöl  
Putenfaschiertes, Ei, Kikkoman Sojasauce, Pfeffer und 1 EL Kikkoman Panko mischen. Zu Patties formen, mit dem restlichen Kikkoman Panko bestreuen und in Pflanzenöl von beiden Seiten braten, bis sie goldgelb und gut durchgegart sind.

### Schritt 2

Einige Salatblätter - **0,5** rote Zwiebel - **50 g** Zuckermais aus der Dose - **1 EL** Naturjoghurt - **0,25 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2** hartgekochte Eier  
Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und mit Salatblättern und Zuckermais in einer Schüssel vermengen. Joghurt mit Kikkoman Sojasauce zu einem einfachen Dressing verrühren und gut vermischen. Die Eier vierteln und darauflegen. Die Patties mit dem Salat servieren.