

Rezept

Griechische Zucchini-Frikadellen



© Michael Himpel

Info



60 Min.
Gesamtzeit

30 Min.
Zubereitungszeit

30 Min.
Backzeit

+ Kühlzeit: 30 Minuten



leicht



Zutaten

für - 4 - Portionen

500 g **Zucchini** klein

Salz

100 g **Kefalotiri** oder anderer herzhafter Käse, gerieben

150 g **Semmelbrösel**

1 **Ei**

1 Handvoll **Petersilie** gehackt

1 Handvoll **Minze** gehackt

Pfeffer

1 **Zwiebel**

1 El **Olivenöl** + Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Zucchini in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser 8 Minuten garen. Abtropfen lassen. Pürieren.
2. Käse, 100 g Semmelbrösel, Ei, Petersilie und Minze untermischen. Salzen und pfeffern.
3. Zwiebel würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Unter Zucchini-Masse mischen. 30 Minuten kühl stellen.
4. Aus der Masse Frikadellen formen. In den restlichen Semmelbröseln wenden. Im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Warm servieren.