

Zucchini-puffer (Kolokithokeftédes)

(für 4 Personen)

700 g Zucchini	waschen, Stiel- und Blütenansätze entfernen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser etwa 10 min garen, gut abtropfen lassen und pürieren, dann in eine Schüssel geben
1 mittlere Zwiebel	dazu reiben
1 Bund Peterli	waschen, fein hacken
10 g Butter	schmelzen, zugeben
2 Eier 130 g Paniermehl 1 KL fein gehackte Minze oder Dill 100 g frisch geriebener Emmentaler	zugeben, alles mischen
Salz, Pfeffer	würzen, ca. 5 min stehen lassen

Formen

Mehl auf einen Teller geben.

Die Hände leicht einölen und jeweils aus 1 EL Zucchini-masse etwa 1 cm dicke Puffer formen.

Puffer im Mehl wenden.

Ausbacken

8-10 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl erhitzen, Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen, herausnehmen. Auf Küchenpapier entfetten.

