

Zucchettiküchlein von Zoe Spycher

Mengen für 10 Personen

Stiehlansätze von Zucchini wegschneiden und sie an der Röstraffel reiben und in ein Sieb geben

In ein Sieb geben und etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen

Dann in ein sauberes Tuch geben und die Zucchini gut ausdrücken

Inzwischen Frühlingszwibel mit samt Grün hacken

In einer Schüssel Eier, Paprika und schwarzer Pfeffer verquirlen, Zucchini und Frühlingszwibel untermischen. Den Feta zerbröseln und nach und nach mit dem Mehl unterrühren.

In einer grossen Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Jeweils ein Löffel Zucchini Masse hineingeben und zu kleine Küchlein braten. Dauert ca. 5 Minuten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

1.2 kg Zucchini (g)

300 g Frühlingszwiebeln

6.0 Stück Eier

400 g Feta (griechischer Schafskäse)

250 g Mehl