



Rezept

## Zucchini-Küchlein

**Zutaten für ca. 16 Stück:**

- 500 g Zucchini
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 8 EL Olivenöl
- 3 Scheiben ungesüßtes Weißbrot
- 200 g Feta
- 50 g Parmesan am Stück
- 6–8 Stiele Dill
- 2 Eier (Gew.-Kl. M, z. B. Goldmarie)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 5 EL Mehl
- 1 Zitrone
- Küchenpapier

**Zubereitung:**

Zucchini waschen, putzen, dicke Scheiben (ca. 3 cm) schneiden. In kochendem Salzwasser zugedeckt 12 Min. sehr weich garen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, hacken, mit der Zwiebel in 3 EL erhitztem Öl glasig dünsten. Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten, vom Herd ziehen. Zucchini mit den Händen ausdrücken, sodass möglichst viel Flüssigkeit herausgepresst wird, in eine Schüssel geben. Zwiebelmasse unterheben. Brot toasten, entrinden, zermahlen (z. B. per Mixer), Feta fein zerkrümeln, Parmesan reiben. Dill fein schneiden, Eier verquirlen. Alles mit Salz und Pfeffer mit den Händen unter die Zucchini-Masse mischen, bis eine homogene Masse entsteht (evtl. 1 EL Mehl zugeben). Je 1 geh. EL abstechen, zur Kugel formen, flach drücken, im restlichen Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Küchlein im restlichen erhitzten Öl rundherum ca. 5 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenspalten (zum Beträufeln) servieren.