

Zucchini-Puffer

- 1 kg Zucchini
- 2 mittlere Zwiebeln, gerieben
- 1 Bund Petersilie,
fein geschnitten
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Käse, gerieben
- 1/2 Tasse Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Mehl, Olivenöl zum Backen



Zucchini waschen, reiben und in ein Sieb geben, 1 KL Salz darüberstreuen, abtropfen lassen. Vor Gebrauch mit der Hand etwas ausdrücken. In einem tiefen Becken Zucchini, Petersilien, Zwiebeln, die verquirlten Eier, Käse, Pfeffer und Paniermehl gut mischen. Es sollte ein dicklicher Teig entstehen. Klösschen formen, im Mehl wenden, in reichlich Olivenöl goldgelb backen.