

. Zucchini-Küchli

Schön saftig - und mit Thymian und Parmesan wunderbar würzig. Dazu passt Kopfsalat mit Dill-Senf-Dressing.

Zutaten

Für 2 Portionen

250 g Zucchini

Salz

1 Zwiebel

2 El Öl

0.5 Tl getrockneter Thymian

1 El Mehl

3 El Semmelbrösel

20 g frisch geriebener ital. Hartkäse, (z. B. Grana Padano)

1 Ei, (Kl. M)

Pfeffer

Zubereitung

Zucchini grob raspeln und mit 1 guten Prise Salz in einer Schüssel mischen. Beiseitestellen.

Zwiebel fein würfeln. 1 Tl Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Ein sauberes Geschirrtuch ausspülen und auswringen.

Zucchini raspel darin gut ausdrücken.

Zucchini, Zwiebelwürfel, Thymian, Mehl, Semmelbrösel, Parmesan und Ei gut mischen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

aus der Masse mit feuchten Händen 6 Buletten formen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Küchli von jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun braten.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!