

Zucchini-Käse-Taler

Dauer: 30 Minuten **Portionen: 4 Portionen**

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

1 kg Zucchini

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersilie oder Schnittlauch

2 Eier

100 g Käse (z.B. Hartkäse oder Feta)

½ TL Salz

Pfeffer nach Geschmack

180 g Mehl (z.B. Dinkelmehl)



Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen.
2. Die Zucchini fein raspeln und in ein Geschirrtuch (aus Baumwolle) geben und den Saft gut ausdrücken.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden, hacken oder reiben.
4. Die Frühlingszwiebeln und Kräuter sehr fein schneiden.
5. Den Käse reiben oder zerbröseln.
6. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder einer Gabel verquirlen.
7. Die geriebenen Zucchini, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Kräuter, Käse, Salz und Pfeffer zu den Eiern geben und gut vermischen.
8. Das Mehl zu der Zucchini-Masse geben und gut miteinander verkneten.
9. Aus der Masse kleine Taler formen und für ca. 3 Minuten pro Seite goldbraun braten.
10. Die Zucchini-Taler auf einem Küchenpapier legen, um ein überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.