
Typ: Gemüse

Quelle: Kochbuch bei Fabi

Bemerkungen: Irgendwie fehlt beim Rezept der Pfiff. Beim nächsten Mal vielleicht eine kleine Schalotte fein würfeln und untermischen? Creme Fraiche mit Schnittlauch dazu könnte auch ganz gut sein.

Zutaten:

- 2 Zucchini
- 2 Möhren
- 100 g Feta
- 3 Bio-Eier
- 100 g Mehl
- 1 EL fein gehackter, frischer Dill
- 3 EL fein gehackte, frische Minze
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 EL Olivenöl

Rezept: Die Zucchini grob raspeln, auf ein sauberes Küchentuch geben und den Saft ausdrücken. Die Möhren ebenfalls grob raspeln. Den Feta zerbröseln. In einer großen Schüssel die Eier und das Mehl sorgfältig miteinander verrühren. Zucchini, Möhren, Dill, Minze und Feta zugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Mischung esslöffelweise mit etwas Abstand hineingeben. Die Zucchiniküchlein bei geringer Hitze pro Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten (Stufe 6-7, 2 min auf jeder Seite). Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.