

## Zucchini-puffer mit Feta

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Zucchini-puffer mit Feta:

450 g Zucchini  
150 g Feta  
1/2 Bund Dill  
1/2 Bund Petersilie  
1 Jalapeno  
1 Ei  
30 g Mehl  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Öl  
200 g Tzatziki

Zucchini sind wahre Alleskönner, ganz besonders in diesen würzigen **Zucchini-puffern mit Feta!** Sie überzeugen einfach immer - egal, ob ausgehöhlt, gefüllt und überbacken oder als schnelle Zoodles. Heute landen sie geraspelt und mit Feta vermischt in der Pfanne und werden als fluffige Puffer ausgebacken. Die grünen, runden Gemüsetaler sind ruck, zuck fertig und eignen sich perfekt zum Eintunken in frisch gemachtes Tzatziki.

- 1 -

Zucchini trimmen und raspeln. In ein Sieb geben und mit 1 EL Salz vermengen, ca. 5 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Feta zerkrümeln. Dill, Petersilie und Jalapeno hacken. Ei verquirlen.

- 3 -

Zucchini raspeln mit den Händen ausdrücken und mit Feta, Kräutern, Jalapeno und Ei vermengen. Mehl nach und nach unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Einige Löffel Zucchini-masse in die Pfanne geben und zu Talern formen. Im heißen Öl 5-7 Minuten knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Tzatziki servieren.