



## Kolokithokeftedes - Zucchini-Bratlinge

### ZUTATEN

Zucchini  
Schalotten/Zwiebel  
Petersilienblätter  
Dillblätter fein gehackt  
Minze getrocknet, fein gehackt oder frische Minze  
Eier  
(Dinkel-)Semmelbrösel  
(Dinkel-)Mehl  
fein geriebener Parmesan  
Feta  
Backpulver  
Salz  
Olivenöl

### KOCHANLEITUNG

Die Zucchini fein reiben, gut salzen, in ein feines Sieb geben und ausdrücken.  
Die Schalotten sehr fein hacken und mit den Kräutern mischen.  
Die Semmelbrösel, etwas Mehl, das Backpulver und den geriebenen Hartkäse dazugeben.  
Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und zu der Mischung geben. Das Ei verquirlen.  
Die Zucchini und die Eier zu der Käse-Kräuter-Mischung geben und gründlich vermischen bis ein weicher Teig entsteht.  
Den Boden einer Pfanne gut mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Etwas Mehl in einen Teller geben. Aus dem Teig etwa 1 cm dicke Bratlinge formen, im Mehl wenden und in die Pfanne geben. Auf mittelhoher Hitze anbraten, etwa 5-6 Minuten von jeder Seite, wobei die Pfanne nicht zu heiß sein sollte. Danach auf Küchenpapier legen und etwas erkalten lassen.

KALO OREKSI (= Mahlzeit)