

Nussige Gemüse-Käse-Küchlein mit Kräutern



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6 - 10 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6 - 10 Stück', 'yield' : '' });
```

Ein schmackhaftes, vegetarisches Gericht, das sich prima als kleiner Snack und Fingerfood für zuhause oder unterwegs eignet. Als Hauptmahlzeit gelingen die Gemüseküchlein mit einem großen, frischen Salat und Kräuterquark-Dip. Leicht, gesund und unglaublich lecker!

Zutaten

- 250 g Gouda, gehobelt oder gerieben
- 200 g Zucchini ohne Stielansatz und Kernen, gehobelt
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen

- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- ½ Bündchen Basilikumblätter in feinen Streifen
- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelbe
- 2 gute El Magerquark
- 40 g Reibbrot
- 40 g gehackte Walnüsse und 40 g Reibbrot gemischt
- Je 2 El Pflanzenöl und 2 El Butter zum heraus braten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gemüse mit Salz bestreut etwa 10 min. ziehen lassen und in einem Küchentuch trocken pressen.

Schritt2

Mit dem Gouda, Petersilie, Quark und 40 g Reibbrot mischen, die verquirlten Eier unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Mit feuchten Händen, nach Belieben 6 - 10 flache Küchlein formen und in die Nuss - Reibbrotmischung drücken. In dem Pflanzenöl und schäumender Butter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussige-gemuese-kaese-kuechlein-mit-kraeutern/>