

# Zucchini - Pancakes mit Schafskäse und scharfer Tomatensauce

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Eine Hausparty steht an und die Gäste dürfen dabei nicht verhungern? Dann brauchen Sie auf jeden Fall ein vegetarisches Rezept, denn auch Vegetarier kommen sicherlich zu der Party.

Vegetarisch kann einfach und doch ausgesprochen lecker sein!

Wenn im Sommer die Zucchini in Hülle und Fülle auf dem Märkten angeboten werden, dann sind diese Gekonntgekocht Zucchini- Pancakes mit Schafs- oder Ziegenkäse ein sehr leckeres Gericht für jeden Tag.

Dazu eine hausgemachte Tomaten Sauce, die das Ganze abrundet und prima dazu passt. Knusprig gebraten, schmecken sie kalt auch noch einen Tag später.

## Zutaten

- 600 g frische Zucchini, gewaschen, geputzt, grob auf einer Küchenreibe geraspelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Schafskäse, gebröckelt  
(Geht auch mit Bergkäse oder mittelalter Gouda)
- 100 g Mehl vom Typ 405, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- 1 großes Bund oder 1 Töpfchen Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, eventuell etwas Rosenpaprika
- Pflanzenöl zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gut ausgedrückten Zucchinistreifen mit den Zwiebeln und der Petersilie mischen, das Mehl darüber sieben.

Das Ei und den zerbröckelten Schafskäse hinzufügen, danach salzen und pfeffern.

Alles miteinander vermengen und ca. 10 min. quellen lassen.

## **Schritt2**

Mit angefeuchteten Händen ca. 14 Kugeln formen, flach zu Pancakes drücken und in heißem Pflanzenöl von jeder Seite 4 min. goldbraun - knusprig braten.

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Sofort mit Gekonntgekocht Tomaten Sauce servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:**eier, Käse, Mehl, Öl, Petersilie, Pfeffer, Zucchini, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchini-pancakes/>