Zucchinipuffer mit Schafskäse und Dill

- **Küche:**Orientalisch, Türkisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Diese kleine Küchlein stammen ursprünglich aus der Türkei, sowie die andere Variationen dieser Speise. Sie sind „vegetarisch– schmackig“ und voller „kräutriger“ Aromen, die hervorragend mit dem Schafskäse korrespondieren.
Sie sind gut, z. B. mit türkischem Joghurt oder einer fruchtigen Tomatensauce, ergänzt durch einen frischen grünen Marktsalat zu reichen.
Außerdem sind sie prima sowohl als kleiner, knuspriger Snack, als auch Fingerfood für zwischendurch.
Ein ideales Gericht, um Ihre türkische Freunde von Ihrer Kochkunst zu überzeugen!
Die Mengen sind für 4 Personen berechnet.

Zutaten

- 600 g Zucchini, gewaschen, geputzt (Ohne Stängel - und Blütenansätze)
- 200 g Schafskäse, abgetropft, gebröselt (Geht auch mit Feta)
- 4 EL Mehl vom Typ 405, gesiebt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 ganzes Ei
- 1 kleines Bündchen Petersilie gehackt
- 3 Stiele frischer Dill, gehackt
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zucchini mit der Schale grob auf einer Küchenreibe raspeln.
Etwas Salz darüber geben, Wasser ziehen lassen und auf einem Küchensieb gut ausdrücken.

Schritt2

Das Mehl darüber sieben, den Schafskäse, das Ei, die Zwiebeln und die Kräuter miteinander vermengen, pfeffern und etwas quellen lassen.

Schritt3

In heißem Pflanzenöl nach und nach jeweils gehäuften 1 EL Puffermasse setzen, etwas flach drücken.
Von jeder Seite 3 - 4 min. goldgelb herausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:**eier, Knoblauch, Mehl, Öl, Petersilie, Schafskäse, Zucchini, zwiebel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchinipuffer-mit-schafskaese/