

Zutaten

- 3 Zuchini mittlere Größe
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 g Feta
- 1 Bund Minze
- 1 Ei
- Semmelbrösel zur Bindung
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Hauptgang, Beilage

Zucchinifrikadellen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Zucchinifrikadellen! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr nächstes Gericht. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Zucchini waschen und grob raspel und anschließend salzen. 30 Minuten ziehen lassen, dann die Zucchini-Raspeln in einem Küchentuch auspressen. Das aufgeschlagene Ei, Zwiebelwürfel, die gehackte Minze und den fein gebröselten Feta hinzugeben. Die Masse mit den Bröseln abbinden, so daß Frikadellen abgedreht werden können. Vor dem Braten nochmals abschmecken, dann die in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.