

Zucchini Laibchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
ca. 6 Stück



Zubereitungszeit
45 Minuten

Zutaten

400 gr Zucchini

1 Ei

1 Knoblauchzehe

2 El. Mehl

3- 4 El. Semmelbrösel

Petersilie

Salz, weißer Pfeffer#



Butterschmalz



Zubereitung

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit der Schale auf einen Teller reiben. Mit Salz bestreuen und ca. 20- 30 Minuten stehen lassen.

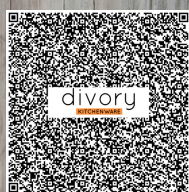
Petersilie fein hacken, Knoblauch schälen und zerdrücken.

Zucchini ausdrücken und in eine Schüssel geben. Petersilie, Knoblauch und Ei zugeben, mit Pfeffer würzen und das Ganze gut vermischen.

Mehl einrühren und Esslöffelweise mit Semmelbrösel binden.

Die Masse darf nicht mehr flüssig sein, aber auch nicht zu hart, einfach stabil.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Esslöffelgroße Häufchen reingeben, flach drücken und je Seite ca. 4 Minuten braten.



-15%
RABATT

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: KAISERLICH

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

