

Zucchettiküchlein



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 kg Zucchini
- Salz
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 5 EL Paniermehl
- 50 g Pecorino-Reibkäse
oder Reibkäse
nach Wahl
- 50 g Speckscheiben
oder Würfelchen
- Pfeffer
- Paprika
- Muskat
- Olivenöl

- Salat nach Wahl

Vorbereiten

- a Zucchini waschen und mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
- b Mit 2 Teelöffel Salz mischen und gut 30 Minuten ziehen lassen.
- c In der Zwischenzeit Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zubereiten

- d Die geraffelten Zucchini gut ausdrücken und das Wasser abschütten. Zum Pressen ev. in Küchentuch oder Stoff-Gaze einwickeln und zusammenpressen, so läuft der Saft gut aus.
- e 2 Eier, 5 Esslöffel Paniermehl und 50 g Mehl dazugeben und gut vermischen.
- f 50 g geriebenen Pecorino oder Reibkäse nach Wahl dazugeben und ebenfalls gut vermischen.
- g 50 g fein geschnittene Speckscheiben oder feine Speckwürfelchen daruntermischen.
- h Abschmecken mit Pfeffer, Paprika und wenig Muskat. Ev. Cayenne-pfeffer wer es gerne etwas pikanter hat.
- i Aus der Masse ca. 30 baumnussgrosse Kugeln formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.
- j Die Kugeln mit einer Bratschaufel leicht flach drücken.
- k Die Küchlein mit etwas Olivenöl bepinseln.

- l In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.
- m Anschliessend die Küchlein wenden und nochmals gut 10 Minuten backen.

- n Warm servieren mit Salat nach Wahl.