

Zucchini-puffer mit Fetacreme

Hauptspeise

Gemüse

Sommer

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Feta, Zitronenabrieb, 150 ml Wasser, Salz und Pfeffer in einem Zerkleinerer zu einer feinen Creme mixen, in ein Schälchen füllen und kaltstellen.

Mehl, 200 ml Wasser, Eier, Chiliflocken, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.

Zucchini grob raspeln, 3 Stiele Dill fein hacken und dann beides unter den Teig heben.

KRONENÖL in einer beschichteten Pfanne erhitzen und aus der ersten Hälfte der Zucchini-masse ca. 4 Portionen in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten goldbraun braten. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei ca. 100 °C warmhalten.

Jetzt die restliche Masse in der Pfanne braten. Die fertigen Puffer auf Teller anrichten, mit dem Räucherlachs und den Spitzen des verbliebenen Dills gemeinsam mit der Fetacreme servieren.



Zutaten

200 g Feta

1/2 TL Abrieb einer Bio-Zitronenschale

8 EL KRONENÖL

150 g Mehl

2 Eier

1/2 TL Chiliflocken

2 Zucchini (ca. 400 g)

4 Stiele Dill

8 Scheiben Räucherlachs

350 ml Wasser

Salz & Pfeffer