Nah&Frisch



Depositphotos Inc./ Kronenoel.at | Professional

Zucchinipuffer 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, ½ 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 Zucchinimasse 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
- ½ TL Abrieb einer Bio-Zitronenschale
- 8 EL KRONENÖL
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- ½ TL Chiliflocken
- 2 Zucchini (ca. 400 g)
- 4 Stiele Dill
- 8 Scheiben Räucherlachs
- 350 ml Wasser
- Salz & Pfeffer