

Zucchini-Küchle

Zutaten:

- 3-4 Zucchini (15-20 cm lang)
- 2 Eier
- 1 kl. Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 5-6 Rosmarinnadeln
- 1 TL Kreuzkümmel
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräutersalz
- 50 g Speisestärke
- 2 EL Mehl
- 7 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Zucchini in eine Schüssel raspeln
2. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in 2 EL Olivenöl anschwitzen und zu den Zucchini geben, ebenso die Gewürze.
3. Eier trennen
4. Stärke mit 2 EL Wasser anrühren
5. Eigelb, Mehl und Stärke unter die Zucchini-Masse heben
6. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen
7. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen
8. Bei mittlerer Hitze kleine Puffer darin ausbraten
9. Die Puffer auf Küchenkrepp abtropfen lassen