

## Rezept

# Kross gebratene Zucchiniällchen – türkische Meze

Ein Rezept von Kross gebratene Zucchiniällchen – türkische Meze, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Zucchini (vorzugsweise eine hellgrüne türkische Sorte mit dünner Schale)	Salz
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1 Bund</b> Petersilie und Dill
<b>4</b> Eier	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Schafskäse
<b>250 g</b> griech. Naturjoghurt (10 %)	Pfeffer
<b>½ TL</b> gemahlener Koriander	Salz
	Findik Yagi (geschmackneutrales Haselnussöl; ersatzweise Sonnenblumenöl) zum Ausbacken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Für die Zucchiniällchen die Zucchini putzen, waschen und auf einer groben Reibe in eine große Schüssel raspeln. 1 TL Salz untermischen und die Zucchini 30 Min. Wasser ziehen lassen.
2. Für den Dip den Joghurt mit Salz und Koriander cremig rühren und in Portionschälchen geben.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die groben Stiele entfernen und den Rest fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls fein hacken.
4. Die Zuchiniraspel in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Dann in einer Schüssel mit den Kräutern, Frühlingszwiebeln und Eiern mischen. Den Schafskäse fein zerkrümeln und mit dem Mehl unter die Zuchinimasse mischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf etwa zwei Finger hoch Öl auf 180° erhitzen - es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Blasen aufsteigen. Mit einem Esslöffel Nocken vom Zuchiniteig abstechen, in das heiße Öl geben und rundherum goldbraun backen. Die Zucchiniällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit dem Dip servieren.