

## Rezept

# Gemüseküchlein

Ein Rezept von Gemüseküchlein, am 30.06.2026

## Zutaten

### Für die Küchlein:

1 großer Zucchini	1 große Aubergine
Salz	1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	2 Möhren
<b>2 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>1 Stängel</b> Minze
2 Eier (M)	60 g Mehl
Pfeffer	

### Außerdem:

<b>10 EL</b> Olivenöl zum Braten	<b>200 g</b> griech. Joghurt (10 % Fett)
Minzeblätter zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Zucchini und Aubergine putzen, waschen und auf einer Reibe grob raspeln. Das Gemüse in einer Schüssel mit ½ TL Salz mischen und 20 Min. ziehen lassen. Dann in ein Küchentuch geben und das Wasser ausdrücken.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Frühlings-zwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls auf einer Reibe grob raspeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Frühlingszwiebel darin andünsten. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit Eiern und Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne 2-3 EL Olivenöl erhitzen. Mithilfe von zwei angefeuchteten Esslöffeln aus der Gemüsemasse Küchlein formen und im Öl auf jeder Seite in ca. 3 Min. goldbraun braten. Die Küchlein herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus der restlichen Gemüsemasse auf die gleiche Art und Weise weitere Küchlein braten.
4. Den Joghurt in eine Schüssel geben, mit Minzeblättern garnieren und zu den Küchlein servieren.