

Rezept

Mücver - Zucchini-puffer

Ein Rezept von Mücver - Zucchini-puffer, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 750 g kleine Zucchini | Salz |
| 4 Frühlingszwiebeln | 1 Bund Dill |
| 1 Bund glatte Petersilie | 100 g Schafskäse (Feta; ersatzweise 80 g türkischer Kaşar-Käse) |
| 4 Eier (M) | Pfeffer |
| 3 Msp. Pul Biber (nach Belieben; aus dem türkischen Lebensmittelladen) | 4 EL Mehl |
| | ¼ TL Backpulver |

Außerdem:

Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Die Zuchhiraspel salzen, in ein Sieb geben und 15-30 Min. Wasser ziehen lassen. Anschließend sämtliche Flüssigkeit ausdrücken.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Dill und Petersilie waschen und gut trocken schütteln. Die Spitzen und Blättchen abzupfen und fein schneiden. Feta mit einer Gabel fein zerdrücken (alternativ den Kaşar-Käse fein reiben).
3. Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Kräuter, Frühlingszwiebeln, Käse und ausgedrückte Zuchhiraspel zugeben. Alles verrühren und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Pul biber pikant würzen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
4. In einer beschichteten Pfanne reichlich Öl erhitzen. Pro Puffer je 1 gehäuften EL Zucchini-masse hineingeben und etwas platt streichen. Die Puffer portionsweise auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze in 2-5 Min. goldbraun braten. Die Mücver aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bereits fertige Puffer bei 90° im Ofen warm halten. So den gesamten Teig verarbeiten. Die Zucchini-puffer mit Pfeffer bestreuen und mit Joghurdip (z. B. Cacık) servieren.