Rezept

Zucchiniplätzchen

Ein Rezept von Zucchiniplätzchen, am 23.05.2025

Zutaten

600 g	Zucchini
	Meersalz
1	Scheibe Toastbrot
2 EL	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
4 EL	Olivenöl
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	Ei
3 EL	Mehl
1 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Raspel darin andünsten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zucchiniraspel in 4–5 Minuten bissfest braten und etwas abkühlen lassen.

2. Die Zucchiniraspel mit dem Kartoffelstampfer oder einer stabilen Gabel etwas zerdrücken. Toastbrot würfeln und mit Ei, Milch und Mehl unter die Zucchiniraspel rühren, sodass ein formbarer, nicht zu feuchter Teig entsteht. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Unter die Zucchinimasse mengen.

3. Das übrige Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, von der Masse je 1 EL hineinsetzen und etwas flach drücken. Die Plätzchen portionsweise bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3 Minuten braten. Dazu schmecken Salzkartoffeln und eine Tomatensauce.