

Zucchinibällchen



ZUTATEN

500 g Zucchini | 50 g Parmesan (gerieben) | 1 Ei |
2 Stängel Frühlingszwiebeln | ½ Bund Petersilie |
100 g Semmelbrösel oder Haferflocken - zart |
Pfeffer, Muskat, Salz | Öl um ausbacken

ZUBEREITUNG

Zucchini waschen und raspeln. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Petersilie fein hacken. Zucchini, Parmesan, Ei, Semmelbrösel, Petersilie und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Gerne etwa 15 Minuten ziehen lassen. Alles gut vermischen und mit Pfeffer, Muskat und vorsichtig mit Salz abschmecken.

Daraus kleine Kugeln formen und etwas plattdrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

