

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Griechenland

GRIECHISCHE ZUCCHETTI-BÄLLCHEN



Rezept: Rogier, Schaan FL - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frittieren lohnt sich, wenn das Resultat top ist. Mit den Bällchen hat Rogier aus Schaan FL in der SRF-Serie «Mini Chuchi dini Chuchi» gewonnen. Sein zweites Rezept: [Stifado](#). Die Kugeln sind auch als Vorspeise oder Beilage delikats.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Zucchini	2 Zehe	Knoblauch
2	Schalotte	2	Ei
2 TL	Koriander, gemahlen	100 g	Mehl
1 TL	Kardamon, gemahlen	150 g	Feta
2	Limetten, Bio		Paniermehl
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucchini rüsten und sehr fein raffeln.
2. Zucchini leicht salzen und in ein Sieb legen. Flüssigkeit rund eine Viertelstunde abtropfen lassen. Restliche Flüssigkeit von Hand gut auspressen.
3. Fein geschnittener Knoblauch und Schalotten, Gewürze sowie geriebene Limettenschale begeben. Ei und Mehl hinzufügen und gut umrühren.
4. Aus dem Teig Bällchen in der Grösse einer 5-Franken-Münze formen. Bällchen durch das Paniermehl rollen.
5. Anschliessend bei 190° C frittieren, bis sie leicht braun sind.

TIPP: Dazu [Tsatsiki](#) servieren.