AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Griechenland

GRIECHISCHE ZUCCHETTI-BÄLLCHEN



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

KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Zucchetti	2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten	2	Eier
2 TL	Koriander, gemahlen	100 g	Mehl
1 TL	Kardamon, gemahlen	150 g	Feta
2	Limetten, Bio		Paniermehl
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucchetti rüsten und sehr fein raffeln.
2. Zucchetti 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 beigeben. 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.