

Zucchini-puffer (Muecver) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr möglichst kleine feste Zucchini, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Dill, 1 Bund glatte Petersilie, 3 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Kasar-Käse (ersatzweise Emmentaler), frisch gerieben, 3 Eier, 100 ml Sonnenblumenöl zum Braten, Salz.

Die Zubereitung:

- 1) Zucchini waschen, Stiel-und Blütenansätze abschneiden. Schadhafte Stellen mit dem Messer abschaben. Zucchini auf der Küchenreibe grob raspeln und mit Salz vermischt etwa 15 Minuten Saft ziehen lassen.
 - 2) Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr dünne Ringe schneiden. Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Zucchini in ein Haarsieb geben und die ganze Flüssigkeit auspressen.
 - 3) Zucchini-masse mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Mehl, geriebenem Käse und Eiern gründlich verrühren. Die Mischung mit Salz abschmecken.
 - 4) In einer Pfanne 2-3 EL Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel die Zucchini-masse portionsweise in die Pfanne geben, etwas flachdrücken und von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten goldbraun braten. Zucchini-puffer auf Küchenpapier entfetten und warm stellen. Auf diese Weise alle Puffer braten und heiss servieren. (Schmecken kalt aber auch gut!!! :-)).
- Afiyet olsun (das heisst Guten Appetit auf türkisch)!