

Griechische Zucchini-Bällchen mit Zaziki

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Bällchen:

1 grüne Zucchini	50 g Schafskäse	2 Eier
100 g Mehl	2 EL Backpulver	2 Bund Minze
Olivenöl		

Für das Zaziki:

100 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Limette
2 Knoblauchzehen	50 ml kaltgepresstes Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Bällchen:

Die Zucchini grob raspeln und mit Salz marinieren. Anschließend leicht auspressen und zusammen mit Mehl, Backpulver und Eiern einen Teig herstellen. Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schafskäse würfeln. Zum Schluss gehackte Minze und gewürfelten Schafskäse vorsichtig unterheben. In Olivenöl zu Puffern geformt und beidseitig goldbraun braten und auf Küchenpapier entfetten.

Für das Zaziki:

Gurke waschen und raspeln. Knoblauch abziehen und hacken. Joghurt zusammen mit geraspelten Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Limettenschale verrühren und abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mario Kotaska am 28. Juli 2022