

Kürbis-Küchlein und Grillgemüse mit Tsatsiki

Für 4 Personen

Für die Kürbisküchlein:

400 g Butternusskürbis	400 g Zucchini	200 g Fetakäse
2 Schalotten	Paniermehl	4 EL Mehl
12 Bund Minze	12 Bund Petersilie	Salz Pfeffer
Paprika, rosenscharf	Olivenöl	1 Ei

Für das Grillgemüse:

1 Aubergine	2 rote Paprika	1 Zucchini
Salz	Olivenöl	Tsatsiki
500 g griech. Joghurt	2 Salatgurken	5 Knoblauchzehen
einige Spritzer Zitronensaft	Salz	Pfeffer
12 Bund Petersilie	12 Bund Dill	natives Olivenöl

Kürbis schälen, entkernen und raspeln, Zucchini ebenfalls raspeln, beides mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Paniermehl, Mehl, geriebenem Feta und gehackten Kräutern verkneten. (Sollte die Masse zu feucht sein das hängt von der Qualität der Zucchini ab - noch etwas Paniermehl / Mehl dazugeben, sollte die Masse zu trocken sein, ein verquirltes Ei unter die Masse heben). Aus der Masse flache Küchlein formen, in Paniermehl wälzen und in Olivenöl kross ausbacken.

Den Ofen auf höchste Temperatur stellen, die ganzen Paprika darin rundherum grillen, bis die Haut schwarz wird.

Die Aubergine in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und unter Gewicht Wasser ziehen und abtropfen lassen. Die Zucchini längs in 0,5 cm lange Scheiben schneiden.

Die Zucchini- und Auberginenscheiben in der Grillpfanne von beiden Seiten kross braten. Gebackene Paprika von der Haut befreien, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zusammen mit Zucchini und Auberginen auf eine Platte legen, etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gurken halbieren, Kerngehäuse entfernen, raspeln, salzen und in einem Küchensieb Wasser ziehen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen kurz blanchieren, schälen und mit der Feinreibe in den Joghurt reiben. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Kräuter hacken und zusammen mit den Gurkenraspeln unter den Joghurt heben.

Die Kürbisküchlein zusammen mit dem Grillgemüse und Tsatsiki servieren.

Björn Freitag am 15. Oktober 2022