



ZUCCHINIPUFFER MIT FETACREME

30 Minuten

- Feta, Zitronenabrieb, 150 ml Wasser, Salz und Pfeffer in einem Zerkleinerer zu einer feinen Creme mixen, in ein Schälchen füllen und kalt stellen.
- Mehl, 200 ml Wasser, Eier, Chiliflocken, 1 TL Salz und etwas Pfeffer mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
- Zucchini grob raspeln, 3 Stiele Dill fein hacken und dann beides unter den Teig heben.
- KRONENÖL in einer beschichteten Pfanne erhitzen und aus der ersten Hälfte der Zucchini Masse ca. 4 Portionen in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten goldbraun braten. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei ca. 100 Grad warm halten.
- Jetzt die restliche Masse in der Pfanne braten und dabei die Kirschtomaten mitgaren.
- Die fertigen Puffer auf Teller anrichten, mit den Tomaten und den Spitzen des verbliebenen Dills gemeinsam mit der Fetacreme servieren. Wir wünschen guten Appetit!

4 Personen

200 g Feta

1 TL Abrieb einer Bio-Zitronenschale

8 EL KRONENÖL

150 g Mehl

2 Eier (M)

1 TL Chiliflocken

2 Zucchini (ca. 400 g)

4 Stiele Dill

16 Kirschtomaten (an der Rispe)

350 ml Wasser

Salz & Pfeffer