



Kolokithokeftedes

Zutaten

Für 6 Portionen

1 Stk.	mittelgroße Zucchini
1 Stk.	kleine Zwiebel
50 g	Mehl
50 g	geriebenen Käse (Schaf oder Milchkäse hart)
1 TL	Backpulver
25 g	Parniermehl
1 EL	frische, glatte Petersilie, gehackt
1 EL	frische Minze, gehackt
1 Stk.	Ei (vegan: 1 Leinsamen-Ei -1 EL geschroteten Leinsamen +2 EL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen = 1 Leinsamen-Ei)
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Rosmarin Würzölivenöl (Pure Leidenschaft)

Zubereitung

Dauer: 30 min.

- 1** den Backofen auf 180 Grad Umluft (oder 200 Grad Ober-und Unterhitze) vorheizen
- 2** Zucchini waschen und grob raspeln
- 3** Zwiebel klein schneiden
- 4** Zucchini, Zwiebel und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen
- 5** ein Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils einen gehäuften EL Teig darauf geben
- 6** mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln
- 7** der Teig ist recht dünnflüssig, wird aber beim Backen fest
- 8** Teiglinge ca 20 Minuten backen. Je nach Größe und Ofen evtl. ein paar Minuten länger oder kürzer. Wenn die Zuchinibällchen goldbraun gebacken sind aus dem Ofen nehmen.