

Zucchini-Käse-Laibchen

Die gebratenen Zucchini-Käse-Laibchen schmecken als Beilage oder als Hauptspeise mit einem frischen Salat serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|------------|-----------------------------------|
| 600 g | Zucchini |
| 3 Stk. | Eier |
| 150 g | Semmelbrösel |
| 1 Handvoll | frische Petersilie (fein gehackt) |
| 125 g | Bergkäse (o.ä. Käse gerieben) |
| | Salz und Pfeffer |
| | Pflanzenöl |

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Käse-Laibchen** die Zucchini waschen, die Enden entfernen und mit einer Reibe auf ein sauberes Küchentuch reiben. Die Flüssigkeit ausdrücken, in eine Schüssel geben. Mit Salz würzen vermengen und für 15 Minuten ziehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit abgießen.
2. Jetzt die Eier mit Semmelbröseln, geriebenen Bergkäse, fein gehackte, frische Petersilie und Zucchini in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit nassen Händen aus der Zucchini-Masse kleine, flache Laibchen formen.
3. Etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zucchini-Käse-Laibchen pro Seite etwas 4-5 Minuten goldbraun braten.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Kleine Speck-Würfel unter die Zucchini-Käse-Laibchen mengen und mitbraten.