Zucchiniweckerl

Die Zucchinweckerl mit den Kräutern und Oliven passen gut zu Grillfleisch Gerichten. Mit diesen saftigen Weckerln punktest du bei jedem Grill- und Partybuffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

400 g	Zucchini
500 g	Vollkornmehl
200 g	Mehl glatt
100 g	Oliven
1 Würfel	Germ
1 TL	Salz
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 Handvoll	Gartenkräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Oregano)

Zubereitung

1. Für die **Zucchiniweckerl** zuerst die Zucchini waschen und mit der Reibe reiben. Die Oliven in feine Stücke schneiden und die Kräuter hacken.

2. Vollkornmehl und glattes Mehl in eine große Rührschüssel geben, Germ zerbröseln, salzen und mit dem lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Min. gehen lassen.

3. Den Teig anschließend nochmals kräftig durchkneten und daraus kleine Weckerl formen. Die Wecker auf ein bemehltes Backblech legen und nochmals kurz aufgehen lassen. Bei 180 C° zirka 25 Min. backen.

Tipp

Die saftig, pikanten Zucchiniweckerl schmecken hervorragend zu Gegrilltem. Anstelle von Weizenmehl kann auch Dinkelmehl verwendet werden.