

# Ein Rezept von Slow Food Diepholz

## Zucchinifritter für warme Sommertage



2 mittlere Zucchini  
150 g Panko (japanisches Paniermehl)  
3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt und das Grün in sehr feine Röllchen geschnitten  
2 Eier  
150 g Feta, zerkrümelt  
4 Stängel Petersilie, fein geschnitten  
1 TL Kreuzkümmel, geröstet und gemahlen  
Salz  
Olivenöl zum Braten

### Für die Panade:

6 EL Mehl,  
1 Ei, verquirlt,  
100 g Panko-Paniermehl, vermischt mit  
2 EL fein geschnittener glatter Petersilie

### Zubereitung:

Die Zucchini grob raspeln, mit etwas Salz bestreuen, in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Die Zucchini raspel mit den Panko-Bröseln und den weiteren Zutaten vermengen und abschmecken. Aus der Masse kleine Burger formen. Die Burger zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in den Bröseln wenden und panieren. In heißem Olivenöl goldbraun braten.

Dazu passt Joghurt mit Minze abgeschmeckt

Rezept: Barbara Stadler

