



**35** MINUTEN + CA. 30 MIN ZIEHEN LASSEN

## Zucchettiküchlein mit Pecorino

BEILAGE, ERGIBT CA. 16 STÜCK

1 kg Zucchini  
2 TL Salz  
2 Eier  
60 g Mehl  
60 g Paniermehl  
60 g Pecorino oder Parmesan  
Pfeffer aus der Mühle  
6 EL Olivenöl  
200 g Tomatensauce  
2 Zweige Basilikum

1. Zucchini mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Mit Salz mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zucchini gut ausdrücken. Mit Eiern, Mehl und

Paniermehl mischen. Pecorino dazu reiben. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Zucchettimasse ca. 16 Kugeln à 5 cm Ø formen. Diese etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Küchlein bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Minuten goldgelb braten. Inzwischen Tomatensauce erhitzen, Hälfte des Basilikums fein schneiden und dazurühren. Küchlein mit der Sauce und restlichem Basilikum servieren.

Pro Stück ca. 4 g Eiweiß, 6 g Fett,  
8 g Kohlenhydrate, 450 kJ/110 kcal

