



## Kolokithokeftedes - Griechische Zucchini-Puffer

»Dieses Rezept weckt Kindheitserinnerungen an meine Großmutter auf Kreta, die jeden Sommer Zucchini-Puffer für mich machte. So schmeckt Heimat für mich.«

– Mathaios vom Grüne Woche Team

## So geht's...

### Zutaten:

- 500 g Zucchini
- 150 g Feta
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 65 g Mehl
- 1 EL Dill (optional)
- 1 EL Petersilie (optional)
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl zum Ausbacken

### Zubereitung:

Die Zucchini grob raspeln, mit Salz vermengen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Danach die Flüssigkeit mit den Händen gut ausdrücken. Die Zwiebel klein würfeln, Feta zerbröseln und wenn gewünscht Dill und Petersilie hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zusammen mit den Eiern und dem Mehl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Puffer formen und diese in heißem Pflanzenöl in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

### Tipp

Für mehr Inspiration und eine Kurzreise in das Südliche Europa besuche Halle 10.2 als Teil unserer World Tour.