



Zucchini-Fritter

mit Sambal-Feta und Sojaöl

Zutaten Zucchini-Fritter

600g Zucchini
1 Prise Salz
2 Zwiebeln
½ Bund glatte Petersilie
2 Eier
120g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver
etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
2 EL Butterschmalz (zum Braten)

Zutaten Sambal-Feta

200g Feta
100g Frischkäse
etwas Sambal Oelek
2–3 EL **St. Galler Sojaöl**
Korianderblätter (für die Deko)

Zubereitung Fritter

1. Zucchini putzen, abspülen und auf einer Reibe grob raffeln. Die Zucchini-raspel salzen und kurz Saft ziehen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden.
2. Zucchini-raspel gut mit den Händen ausdrücken und mit den Zwiebelwürfeln und der Petersilie mischen. Die Eier unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Etwas Butterschmalz in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Portionen der Zucchini-Masse in die Pfanne geben und zu etwa handtellergrossen Talern verstreichen. Taler von jeder Seite in etwa 2 Minuten goldbraun braten.

Zubereitung Sambal-Feta

1. Feta-Käse mit den Händen fein zerbröseln, mit Frischkäse verrühren, Sojaöl begeben und mit Sambal Oelek würzig abschmecken.
2. Feta mit Koriander dekorieren. Die Zucchini-Fritter warm oder kalt zusammen mit dem Sambal-Feta servieren.

QUICK-INFOS

Rezept für: 24 Stück

Vorbereitung: 30 min.

Zubereitung: 10 min.

Tipps:

Anstatt des Sambal Oelek kann auch ein Paprika-Gewürz verwendet werden.

Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

