

Zucchini Laibchen

Thema: „Einfach Gramue“
Saison: immer dann, wenn frischer Zucchini verfügbar ist
Besonderheit: Mozzarella di Bufala und Grana Padano aus Südtirol
Zu Beachten: lässt sich auch gut Vorbereiten

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

150 g	Semmelwürfel
1	Zucchini (groß)
2	Eier
150 ml	Milch
200 g	Schinken (würzig)
125 g	Mozzarella di Bufala
50 g	Grana Padano
2	Zwiebel (klein)
5 EL	Semmelbrösel
5 EL	Mehl
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Petersilie
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Öl



Zubereitung

Die Zwiebel und den Schinken klein würfelig schneiden und in etwas Öl andünsten und zu den Semmelwürfeln geben. Den Zucchini raspeln, Mozzarella in Würfel schneiden sowie den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und den Grana Padano fein reiben. Alles gemeinsam mit den Semmelwürfeln vermischen. Die Eier mit der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Muskatnuss würzen und über die Semmelmasse gießen. Das Ganze zu einer weichen Konsistenz verrühren. Zum Schluss mit Semmelbrösel und Mehl binden.

Den Teig zu Laibchen formen und in heißem Öl beidseitig knusprig braten. Gemeinsam mit Blattsalaten sowie einem Knoblauch-Creme Fraiche – Dip servieren und mit Sprossen garnieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit