



Zucchini Kächlein mit Kräutercrème



Zutaten Kächlein

2 Eier
150 g Käse
6 EL Mehl
Salz
400 g Zucchini

Kräutercrème

200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 EL Thymianblätter

Zubereitung

Gewaschene Zucchini grob reiben.
Drücken Sie das Wasser aus dem Gemüse, indem Sie die Zucchinistückchen in einem Küchentuch eindrehen und ausdrücken.
Ofen auf 220° vorheizen.
Zucchini in einer Schüssel mit dem geriebenen Käse, den Eiern und dem Mehl mischen. Würzen mit Salz und Pfeffer.
Die entstandene Masse wird mit 2 Esslöffeln zu 12 kleinen Kächlein geformt.
Legen Sie diese Kächlein auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech.
Backen Sie die Kächlein 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Schneiden Sie den Schnittlauch in feine Stücke. Mischen Sie Crème fraîche und Thymian dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.