



Kolokithokeftedes: Special by Taverna Kypros

BESCHREIBUNG:

Für den Tzatziki die **Gurken** reiben, mit **Pfeffer** und **Salz** würzen und 10 Minuten durchziehen lassen. Die Gurkenmasse gut ausdrücken, das Wasser abgießen und mit einem Küchentuch aufsaugen. Den **Joghurt** in eine Schüssel geben. Die Gurkenmasse hinzufügen. **Olivenöl** und **Essig** hinzugeben. Mit **Pfeffer** und **Salz** abschmecken.

Für die Zucchini-Puffer die **geriebenen Zucchini**, die **Zwiebel**, den **Kefalotiri-Käse**, das **Ei**, **Sesam**, **Dill** und **Backpulver** in eine Schüssel geben und die Masse gut durchmischen. Nach und nach so viel Semmelbrösel hinzugeben, dass sich die Masse gut zu „Pflanzerl“ formen lässt, aber nicht zu fest wird. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die Pflanzerl auf einen Teller geben und beiseite stellen. **Öl** in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl von beiden Seiten anbraten. Auf einem Teller mit dem **Tzatziki** anrichten und servieren.

 4 Personen  Mittelmeer

ZUTATEN FÜR DIE KOLOKITHOKEFTEDES:

- 500 g Zucchini gerieben
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 60 g Kefalotiri-Käse, gerieben (als Ersatz eignet sich auch Parmesan)
- 1 Ei
- 1/2 Tasse Sesam
- Salz; Pfeffer
- 1/2 Bund Dill, fein gehackt (ein Zweig zum Garnieren)
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 TL Päckchen Backpulver
- Olivenöl zum Anbraten

ZUTATEN FÜR DEN TZATSIKI:

- 250 g griechischen Joghurt (10% Fett)
- 1/2 Salatgurke, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL bestes Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Pfeffer und Salz
- 60 g Kefalotiri-Käs



Josef-Retzer-Str. 48
81241 München
Tel.: 089 / 82 96 97 48
Fax: 089 / 82 96 99 59
Öffnungszeiten:
Di.-So.: 17:00 - 1:00 Uhr,
Mo. Ruhetag

