



## Zucchini-Käse-Bissen

### ca. 25 Stück

2 mittlere Zucchini  
2 kleinere Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
frisch gehackte Petersilie  
150g würziger Vorarlberger Bergkäse, gerieben  
1 Ei  
ca. 100g Semmelbrösel

Brösel zum Wenden  
Olivenöl zum Anbraten

Zucchini in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zucchiniwürfel mit gepresstem Knoblauch und Salz einige Minuten anbraten. Die Zucchiniwürfel sollen weich werden, aber keine Farbe nehmen. Zucchini auskühlen lassen und dann in einer Schüssel mit allen anderen Zutaten mischen.

Aus der Masse kleine mundgerechte Bällchen formen. Das geht am besten mit feuchten Händen. Die Bällchen fest zusammendrücken. Falls die Masse nicht kompakt genug ist, etwas mehr Brösel verwenden. Jedes Bällchen in Semmelbröseln rollen und dann im Kühlschrank durchziehen lassen – am besten über Nacht, aber zumindest 2 Stunden.

Die Zucchinibällchen in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam von allen Seiten goldbraun anbraten.

Dazu passt ein Tzatziki Dip.

### Tzatziki-Dip

150g Ländle Bio Naturjoghurt  
½ Salatgurke, Bio  
frischer Oregano  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
1 EL Olivenöl

Gurke waschen und fein raspeln, salzen und etwas stehen lassen. Dann die Flüssigkeit aus den Gurkenraspeln drücken. Ländle Bio Naturjoghurt mit gepresstem Knoblauch, Gurkenraspeln und frischem Oregano vermischen. Mit Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl beträufeln.