



# Kolikithokeftedes

## Zutaten

### Für 6 Portionen

1 Stk.	mittelgroße Zucchini
1 Stk.	kleine Zwiebel
50 g	Mehl
50 g	geriebenen Käse (Schaf oder Milchkäse hart)
1 TL	Backpulver
25 g	Parniermehl
1 EL	frische, glatte Petersilie, gehackt
1 EL	frische Minze, gehackt
1 Stk.	Ei (vegan: 1 Leinsamen-Ei -1 EL geschroteten Leinsamen +2 EL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen = 1 Leinsamen-Ei)
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Rosmarin Würz Olivenöl (Pure Leidenschaft)

## Zubereitung

**Dauer: 30 min.**

- 1** den Backofen auf 180 Grad Umluft (oder 200 Grad Ober-und Unterhitze) vorheizen

---

  - 2** Zucchini waschen und grob raspeln

---

  - 3** Zwiebel klein schneiden

---

  - 4** Zucchini, Zwiebel und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen

---

  - 5** ein Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils einen gehäuften EL Teig darauf geben

---

  - 6** mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln

---

  - 7** der Teig ist recht dünnflüssig, wird aber beim Backen fest

---

  - 8** Teiglinge ca 20 Minuten backen. Je nach Größe und Ofen evtl. ein paar Minuten länger oder kürzer. Wenn die Zuchinibällchen goldbraun gebacken sind aus dem Ofen nehmen.
-