

Zucchini Datschis knusprig

Von diesen Datschis kann man sich richtig satt essen. Mit einem selbst gemachten Tsatsiki schmeckt es noch besser.



Zutaten:	Zubereitung:
3 kleine Zucchini	Blütenansatz weg schneiden und bis zum Stielansatz raspeln. Der Stielansatz dieht als Halter und kommt auf den Kompost.
Salz, Pfeffer	gut würzen
100 g geriebener Käse (z. Bsp Gouda oder Emmentaler)	
1 Kugel Mozzarella	klein schneiden und hacken.
2 Zwiebeln	fein hacken
3 Eier	

1 Tasse Semmelbrösel (evtl. meht)	aus den Zutaten einen relativ festen Teig kneten. Mit feuchten Händen flache Datschis formen und in
Öl	knusprig ausbraten

Tipp: Dazu schmeckt Tsatsiki, Mischgemüse oder Naturjoghurt.