

# Zucchini-Feta-Fritters mit Koriander-Hummus

## Für zwei Personen

### Für die Zucchini-Fritters:

500 g Zucchini	2 Frühlingszwiebeln	1 Limette, Abrieb
4 Eier	100 g Feta	Olivenöl
5 Zweige glatte Petersilie	1 TL Kreuzkümmel	3 EL Mehl
200 g Pankobrösel	1 EL Salz	

### Für den Koriander-Hummus:

200 g vorgek. Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette, Saft
4 EL Tahin	1 EL Olivenöl	1,5 Bund Koriander
2 TL Backpulver	Salz	Pfeffer

### Für die Salsa:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 Tomate
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ grüne Chilischote	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 EL Schwarzkümmelöl
1 Zweig glatte Petersilie	2 Prisen Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für die Zucchini-Fritters:

Die Zucchini grob raspeln, mit Salz bestreuen und 15 Minuten in einem Sieb stehen lassen. Abspülen und gut ausdrücken.

Frühlingszwiebeln und Petersilie putzen und fein schneiden, den Feta zerkrümeln. Zucchiniraspel mit 50 g Panko, zwei Eiern, Feta, Kreuzkümmel, Limettenabrieb und 3 EL Petersilie vermengen. Aus der Masse kleine Pattys formen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und restlichem Panko bereitstellen.

Panko dabei mit 2 EL Petersilie mischen.

Die Pattys zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in den Bröseln wenden und panieren. In einer Pfanne in heißem Olivenöl und Butterschmalz goldbraun braten.

### Für den Koriander-Hummus:

Kichererbsen in einen Topf mit Wasser geben und mit dem Backpulver 15 Minuten aufkochen. Anschließend die Kichererbsen abgießen und mit Wasser abwaschen. Limette halbieren und auspressen.

Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und alles gut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusätzlich kann mit etwas Wasser die Konsistenz des Hummus cremiger gemacht werden. Dafür je nach Geschmack beliebig Wasser zufügen und mixen.

### Für die Salsa:

Zitrone halbieren und auspressen. Tomate und Gurke halbieren und entkernen. Tomatenkerne aufheben. Zwiebel abziehen. Gurke, Paprika, Zwiebel, Chili und Tomate in feine gleichmäßige Stücke schneiden. Alles in einer Schüssel mit Zitronensaft, Oliven- und Schwarzkümmelöl vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kerne der Tomate mit etwas Olivenöl und einem Spritzer Tomatenmark passieren und zur Salsa geben. Zum Schluss Petersilie fein schneiden und unterheben.

Anne Berger am 21. Mai 2025