Zucchiniküchlein
Zum Abbau der Zucchinischwemme im Garten!

1 grossen Zucchino von 300 g an der Röstiraffel reiben. 30 Minuten abtropfen lassen und gut ausdrücken.
Mit **1 Ei**, **25 g Mehl** und **2 EL Paniermehl** vermischen. **30 g Pecorino** dazu reiben. Die Masse mit **Pfeffer aus der Mühle**, **Curry** und **Piment d'Espelette** würzen und daraus baumnussgrosse Kugeln formen.
Etwas flacher drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Küchlein leicht mit **Olivenöl** bepinseln.
Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 20 Minuten. Nach zehn Minuten wenden.
Genusserhöhung: Die Küchlein können auch gut auf dem Grill zubereitet werden!
Alternative: Statt Pecorino Parmesan verwenden!