

Zucchini-Burger mit Peperoniröllchen

Zutaten:

- 2 grosse Zucchini geraspelt
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Blätter Basilikum gehackt
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Kokosöl
- 2 Peperoni (rot + gelb)
- Frischkäse (z.B. Tartar)
- Schnittlauch



Zubereitung:

Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 250 Grad in den Ofen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Blech herausnehmen und Peperoni sofort mit einem feuchten Küchentuch bedecken und auskühlen lassen.

Die geraspelten Zucchini von Hand auspressen. Zucchini-Masse in eine Schüssel geben, leicht salzen und beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln waschen und zusammen mit dem Knoblauch kleinhacken. Parmesan, Eier, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Paprikapulver in einer Schüssel vermischen. Anschließend ordentlich pfeffern und per Hand durchkneten. Zucchini-Masse dazu geben und alles durchmengen.

Pfanne mit Kokosöl erhitzen. Aus der Masse ca. 10 kleine Zucchini-Burger formen und von beiden Seiten ein paar Minuten anbraten bis sie lecker angebräunt sind.

Peperoni nun mit einem glatten Messer von der Haut befreien. Jede Peperonihälfte mit Frischkäse bestreichen, aufrollen und mit einem Schnittlauchblatt zusammenbinden. Zusammen mit den Zucchini-Burgern anrichten.

Guten Appetit!