



Zucchini-Halloumi-Puffer

mit Thymian-Aioli



Zutaten für 4 Personen:

Puffer Zucchini waschen und fein reiben, salzen und in einem sauberen Tuch gut auswringen.

400 g Zucchini

1 Halloumi

1 Bund Dill

Salz

1/2 TL Paprika Gewürz

Pfeffer

80 g Reis- o Kichererbsenmehl

1 TL Backpulver

2 Eier

Den Halloumi ebenfalls reiben und mit den Zucchini, den Eiern, dem Reis- oder Kichererbsenmehl und den Gewürzen vermengen. Den Dill fein hacken und unter die Masse heben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin von beiden Seiten gut durchbraten. Die Aioli mit fein gehacktem Thymian und etwas Zitronenabrieb verfeinern, dann gemeinsam mit den Puffern anrichten.

Außerdem

1 Glas vegane Aioli

1/2 Bund Thymian

1 Zitrone