Zucchinipuffer
Mücver

Mücver wird oft als der Name eines Essens direkt angenommen, aber es ist eigentlich der Name einer Kochtechnik. Im Grunde bedeutet es, dass verschiedene Gemüse zu einem Mörser mit Mehl, Salz, Gewürzen und Eiern zu Fladen hergestellt und dann in Öl ausgebacken werden. In der türkischen Küche ist die klassischste Form des Gerichts die Kürbis-Version. Sie auch geriebene Karotten, Kartoffeln und ähnliches Gemüse zu den Mucver hinzufügen. Wenn Sie die Mücver nicht in Öl ausbacken möchten, können Sie eine kleine Menge Käse hinzufügen und in den Ofen geben.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Zucchini
6 Zwiebel(n)
2 Ei(er)
½ Bund Petersilie
1 Bund Dill
2 EL Weizenmehl
5 EL Öl zum Ausbacken
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Zucchini schälen und raspeln. Mit etwas Salz für 15 Minuten beiseite stellen, ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie und den Dill waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung
Die Zucchini mit Mehl, Pfeffer, Ei, fein gehackter Zwiebel, Dill, Petersilie und, falls gewünscht, geriebenem Käse gut mischen. Erst zuletzt Salz beigeben, damit Fladen nicht wässerig werden. Von der Mischung löffelweise in heißem Öl auf beiden Seiten ausbacken. Kann warm oder kalt serviert werden.

© 2026 coquina.de