



## Zucchini-Laibchen

### Zubereitung

Ins kochende Salzwasser den Cousous geben, dann auskühlen lassen. Zucchini raspeln – salzen, etwas stehen lassen und anschließend ausdrücken. Mit Salz Pfeffer und Knoblauch würzen, ein Ei dazugeben, den geriebenen Käse und 1 – 3 Esslöffel Mehl. Die Zutaten gut vermischen und im heißen BONA Pflanzenöl braten. Dazu schmeckt sehr gut grüner Salat oder Gurkensalat und Kartoffeln.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Elisabeth Reiningger.**

### Zutaten

- 600 g Zucchini
- 1 Tasse Cousous
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 150 g geriebenen Käse
- 1 Ei
- 1 bis 3 Esslöffel Mehl
- BONA Pflanzenöl zum Braten