

# Air Fried Zucchini Frikadellen mit geröstetem Paprika Dip

15 Stück

## ZUTATEN

**400 g** Zucchini  
**100 g** Halloumi  
**200 g** Feta Käse  
**2** Eier  
**2** Frühlingszwiebeln  
**10 g** Dill  
**10 g** Minze  
**150 g** geröstete rote Paprika aus dem Glasr  
**80 g** Crème Fraîche  
**200 g** Mehl  
**1 TL** Backpulver  
**1 TL** Paprikapulver  
**1 TL** Knoblauchpulver  
**1 TL** Zwiebelpulver  
**1 TL** Chiliflocken  
**1 TL** gemahlener Koriander  
**1 TL** Kreuzkümmel  
Salz  
Pfeffer





# Air Fried Zucchini Frikadellen mit geröstetem Paprika Dip

## ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini grob raspeln, mit Salz vermischen und etwa 10 Minuten in einer Schüssel ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl, das Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Den Halloumi reiben und den Feta-Käse zerbröckeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Minze und den Dill hacken und etwas für die spätere Garnierung beiseitelegen. Die abgetropfte Zucchini auf ein sauberes Küchentuch legen, um so viel Flüssigkeit wie möglich auszudrücken, und die ausgepresste Zucchini in eine große Schüssel geben. Alle vorbereiteten Zutaten und die Eier zur Schüssel hinzufügen und gut vermischen.
2. Den Ofen auf **180°C Air Fry** vorheizen. Formen Sie aus der Zucchinimasse Frikadellen und legen Sie sie vorsichtig auf das **gelochte Air Fry Backblech**. Lassen Sie die Zucchini-Frikadellen beim Air Fry Programm auf 180°C für 15 Minuten backen.
3. Geben Sie die gerösteten Paprika, Crème fraîche, das Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Chiliflocken, gemahlenen Koriander und Kreuzkümmel in einen Behälter und pürieren Sie die Zutaten mit einem Pürierstab. Würzen Sie die gebackenen Zucchini-Frikadellen mit Salz und Pfeffer, garnieren Sie sie mit den übrigen Kräutern und servieren Sie sie mit der Sauce.