

Snacks / Kinder / super schnell /

## Zucchini Bites

Wenn ich Flynn eine Zucchini klein schneiden, schön anbraten und ihm anschließend servieren würde, würde er sie mit 99,9 %iger Sicherheit nicht mal mit seinem Hinterteil angucken. Aber das heißt noch lange nicht, dass er grundsätzlich keine Zucchini mag. Es ist alles eine Sache der Präsentation. Manchmal muss man einfach ein bisschen die Darstellung eines Gemüses ändern und schon wendet sich das Blatt. Das erste mal habe ich das bei Brokkoli gelernt. Pur und in seiner natürlichen Form, wurde dieses Gemüse für eine lange Zeit unter der Kategorie "BÄH" abgespeichert. Bis ich irgendwann auf die Idee gekommen bin, [Brokkoli-Pesto](#) zu machen. Damit wurden die Karten neu geschmischt und Brokkoli hat ein Upgrade zu "MHH" bekommen. Ähnlich hat es sich mit diesen Zucchini-Bites verhalten. Ich war begeistert, als Flynn nicht nur einen, sondern gleich zwei dieser Küchlein verdrückt hat. Und auch ich fand sie als Beilage, zu einem frischem Salat, super lecker. Und wenn man es nicht geschafft hat, direkt alle heiß aus dem Ofen zu verputzen, dann machen sie sich auch noch am nächsten Tag super, als Schulsack in der Brotbox oder zum naschen auf dem Spielplatz!

### Zutaten für ca. 9 Bites

---

- 1 - Zucchini
- 0.5 Bund - Petersilie, fein gehackt
- 0.5 Bund - Schnittlauch, fein geschnitten
- 50 gr - Cheddar, fein gerieben
- 50 gr - Semmelbrösel
- 2 - Eier
- - Salz

### Zubereitung:

---

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und eine Muffinbackform mit Butter einfetten.
2. Nun in einer großen Schüssel, alle Zutaten gut miteinander vermengen.
3. Pro Muffinförmchen etwa 1 EL der Masse verwenden. Hierzu mit den Händen eine Kugel formen und in das Muffinförmchen legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig alle ist.
4. Wenn der Teig verbraucht ist, die Muffinbackform in den Backofen schieben und für ca 20 – 22 Minuten backen.
5. Anschließend aus dem Backofen entfernen und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Nun die Zucchini-Bites direkt warm genießen oder abkühlen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia