

Rezept für Zucchini-puffer

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Mehl
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 Eier
- 100 g geriebener Käse
- 1-2 TL Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten



Zubereitung

- Zucchini grob reiben, dann in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Alle Zutaten miteinander vermengen.
- Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldbraune Puffer anbraten. Das dauert etwa 5 Minuten pro Seite.

Dazu passt ein frischer Salat und Kräuterquark.