



Zucchini-Puffer

1 kg Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g Mehl,

2 EL Paniermehl,

3 Eier,

100 g geriebener Käse,

1 TL Salz

Pfeffer

Bratöl

waschen, die Enden entfernen und grob raspeln. In ein Geschirrtuch geben und gut ausdrücken.

und

häuten und fein würfeln. Die Zucchini mit Zwiebeln, Knoblauch,

und

vermengen.

in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Teig portionsweise in die heiße Pfanne geben und zu Puffern plattdrücken. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten und wenden.

Dazu passen sehr gut Pellkartoffeln und ein Quarkdip.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de