

Zucchini-puffer

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Vollkornmehl	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	50 g
Zucchini	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Dill	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zucchini-Enden abschneiden, grob reiben und salzen. Dann 15 Min. stehen lassen, Wasser abgießen. Eier, Mehl, die klein gehackte Zwiebel und die Kräuter zugeben. Schafskäse zerbröckeln und hinzufügen. Kleine Laibchen formen und in heißem Öl goldgelb braten. Den Käse nach Geschmack begeben (es geht auch ohne). Die Puffer mit knackig frischem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2196-Zucchini-puffer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at