

Rezept des Monats August: Knusprige Zucchini-puffer

Knusprige Zucchini-puffer

Zutaten für 2 Personen:

500 g Zucchini

1 kleine Zwiebel

2 Eier

1 EL Kräuter

(Schnittlauch, Petersilie, Minze etc.)

1 Knoblauchzehe

80 g Semmelbrösel

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Etwas Öl zum Anbraten



Zubereitung:

Die Zucchini waschen, raspeln, in ein Küchentuch legen und sehr gut ausdrücken

Die Zwiebel fein hacken

In einer Schüssel Zucchini, Zwiebel, Eier, Kräuter, Knoblauch, Semmelbrösel und die Gewürze miteinander vermengen

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, aus der Zucchini - Mischung mit einem Löffel kleine Puffer formen und von beiden Seiten langsam goldbraun braten

Die Zucchini Puffer auf Küchenkrepp abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Anschließend mit einem Salat oder Joghurt-Dip servieren

Guten Appetit!