

Zucchini Rezepte

Zucchinipuffer Reibekuchen Mücver

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Pikant, Türkei, Zucchini

800 g	Möglichst kleine Zucchini		- fein gehackt
1	geh. TL Salz	2	große Eier
3	Frühlingszwiebeln in	4	Essl. Mehl
	- feine Ringe		Pfeffer
1	Bund Dill; sehr fein gehackt	125 ml	Sonnenblumenöl; +/-
1/2	Bund Glatte Petersilie sehr		

Die Zucchini waschen, die Stängel- und Blütenansätze abschneiden, schadhafte Stellen ausschneiden. Die Zucchini auf der großen Gemüsereibe raspeln. Salz darüber streuen und das Gemüse etwa zehn Minuten Wasser ziehen lassen. Die Zucchinimasse in ein feines Sieb gießen und gut ausdrücken.

Kräuter mit den Zucchini und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Eier und Mehl dazugeben, alles gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

So viel Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben, dass der Boden dünn bedeckt ist. Das Öl erhitzen. Jeweils 1 gehäuften Esslöffel Gemüseteig in das Öl geben und zu flachen Puffern von 6-8 cm Durchmesser formen. Je 4 Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Puffer zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Lauwarm oder kalt servieren.