

Rezept der Woche
Zucchini-Puffer



2 mittelgroße Zucchini	grob reiben, in ein Sieb geben, salzen und für zehn Minuten abtropfen lassen. Die restliche Flüssigkeit herauspressen und die Zucchini in einer Schüssel geben. Mit
2 grob geriebenen Zwiebeln 1 EL Petersilie 1 gehackten Knoblauchzehe 3 Eiern 150 g Mehl Salz, Pfeffer, Paprikapulver	zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Mit wenig Öl ca. 2 – 3 EL Teig in eine beschichtete Pfanne geben und Puffer ausbraten. Dazu schmeckt Knoblauchjoghurt und ein gemischter Salat.