

# Zucchini-puffer



**Zutaten:** 250 g mehliges Kartoffeln  
1 EL. Öl  
1 EL. Mehl  
1 Ei  
1 ganze Zucchini  
Salz und Pfeffer

\*\*\*\*\*

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, Zucchini putzen und waschen, beides fein raspeln; überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Diese Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl und einem Ei mischen. Vier gleich große Puffer formen und in dem Öl goldgelb braten.

*Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch eure Solveig  
Bartels und das Tor zur Welt Küchenteam „Rebional“!*