Zucchini-Kartoffel-Puffer

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	ca. 10 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

500 g	Kartoffeln, vorw. festkochend
1	Zucchini
4	Eier
1	Zwiebel
3 EL	Mehl
1 Prise	Salz
etwas	Petersilie
	Öl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln und die Zucchini schälen und raspeln. Die Zwiebel in feine Stückchen schneiden. Die Eier und die Petersilie, sowie Salz, Pfeffer und Mehl unterrühren.

Etwas Öl in einer Pfanne stark erhitzen und ca. zwei gehäufte Esslöffel der Masse für einen Puffer hineingeben, leicht flach drücken und von beiden Seiten einige Minuten braten bis die Puffer goldbraun sind.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet