Rezept

Zucchinipuffer klassisch

Ein Rezept von Zucchinipuffer klassisch, am 16.06.2025

Zutaten

500 g	kleine, feste Zucchini
	Salz
2	Knoblauchzehen
2	Eier (M)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Zitronensaft
2 kleine	rote Zweibeln
	Olivenöl
4 EL	Mehl
2-3 EL	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, raspeln und in ein Sieb geben. Mit Zitronensaft beträufeln, mit 1 TL Salz bestreuen und 15 Min. ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Zwiebeln in 1 EL Olivenöl weich schmoren. Knoblauch 1 Min. mitschmoren, herausnehmen.

2. Eier, Mehl und Pfeffer verquirlen. Zucchini mit Küchenpapier fest ausdrücken, mit den Zwiebeln einrühren. Semmelbrösel unterheben, salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen. Kleine Teigportionen hineinsetzen und in 5-7 Min. knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten.