

Rezept

Zucchini-puffer klassisch

Ein Rezept von Zucchini-puffer klassisch, am 19.04.2024

Zutaten

500 g kleine, feste Zucchini	1 EL Zitronensaft
Salz	2 kleine rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	Olivenöl
2 Eier (M)	4 EL Mehl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	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 hineinssetzen und in 5-7 Min. knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten.