

Rezept

# Zucchini-puffer mit Paprikaquark

Ein Rezept von Zucchini-puffer mit Paprikaquark, am 11.12.2024

## Zutaten

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1</b> Zucchini (ca. 200 g)   | <b>6</b> Salbeiblätter                         |
| <b>3</b> Eier                   | Salz   |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | rosenscharfes Paprikapulver                    |
| <b>1 EL</b> Öl                  | <b>1</b> kleine Paprikaschote                  |
| <b>200 g</b> Magerquark         | <b>75 g</b> Ziegenfrischkäse (45 % Fett i.Tr.) |
| <b>1/2 Bund</b> Schnittlauch    |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 384 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucchini waschen und putzen, trocken tupfen und grob raspeln. Den Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Beides mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver würzen.
2. Einige Tropfen Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini-masse esslöffelweise hineingeben und zu goldbraunen Puffern braten. Insgesamt 8-10 Puffer backen.
3. In der Zwischenzeit die Paprikaschote waschen und putzen, vom Stielansatz, Kernen und Trennhäutchen befreien, dann in ganz feine Würfel schneiden. Mit Magerquark und Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Zucchini-puffer zusammen mit dem Paprikaquark anrichten. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden, darüberstreuen.