

Gebratene Zucchini-Puffer

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 6.1.2020

Zutaten für 2 Personen

500 g (2 Stück)	Zucchini
3 gehäufte Esslöffel	Speisestärke
1 Esslöffel	Naturjoghurt
3	Eier
50 ml	Sonnenblumen- oder Distelöl
	Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, gehackte Petersilie



Die Zucchini putzen und auf der groben Reibe raspeln. Speisestärke, Naturjoghurt und Eier darunterrühren und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. In einer großen Edelstahlpfanne wird das Öl portionsweise stark erhitzt. In der Pfanne werden je 3 oder 4 dünne, handtellergroße Puffer (je eine kleine Kelle des Zucchini-Teigs) auf beiden Seiten einige Minuten ausgebacken, bis diese goldbraun sind. Die Menge reicht für etwa 12 bis 14 Puffer. Heiß servieren!