

## Zucchini-puffer

|      |                |
|------|----------------|
| 500g | Zucchini       |
| 1/2  | Zitrone (Saft) |
|      | Salz           |
| 2    | Eier           |
| 4 EL | Mehl           |
|      | Pfeffer        |
|      | Cayennepfeffer |
|      | Öl zum Braten  |

### Zubereitung

- Zucchini waschen, trockentupfen, putzen, fein raspeln
- Zitronensaft und Salz darüber geben, 30 Min. ziehen lassen
- Eier und Mehl verquirlen, würzen
- Zucchini-Raspel leicht ausdrücken (zwischen Küchenpapier)
- Unter den Teig mischen
- Öl in der Pfanne erhitzen
- Teil löffelweise hineingeben, etwas flach drücken,
- Von jeder Seite ca. 3 Min. braten

Dazu passt Zaziki oder Kräuter-Crème fraîche oder Sour Crème.