Zucchinipuffer
Mücver

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zucchini
6 Zwiebel(n)
2 Ei(er)
½ Bund Petersilie
1 Bund Dill
2 EL Weizenmehl
5 EL Öl zum Ausbacken
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zucchini schälen und raspeln. Mit etwas Salz für 15 Minuten beiseite stellen, ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie udn den Dill waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Zucchini mit Mehl, Pfeffer, Ei, fein gehackter Zwiebel, Dill, Petersilie und, falls gewünscht, geriebenem Käse gut mischen. Erst zuletzt Salz beigeben, damit Fladen nicht wässerig werden. Von der Mischung löffelweise in heißem Öl auf beiden Seiten ausbacken. Kann warm oder kalt serviert werden.

© 2024 coquina.de