

## Zucchini-puffer

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück

Menü: Vorspeise

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

550 g	Zucchini	200 g	Kartoffeln
1	Zwiebel	1 Ds.	Mais
4	Eier	2 El.	Mehl
	Kräuter-Crème-fraîche		Öl
	Salz, Muskat		

### Zubereitung:

Die Zucchini reiben und etwas ausdrücken. Kartoffeln reiben und untermischen. Die Zwiebel reiben oder fein hacken. Den Mais, die Eier und das Mehl hinzufügen. Alles verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Kleine Puffer auf der mit Öl ausgeriebenen, vorgeheizten TEPAN-Platte backen und mit Kräuter-Crème-fraîche servieren. Dazu: Bunter Salat. Leistungsstufe: 12, zurückstellen auf 9.