

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

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.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de