

# Zucchini-Laberln mit Haferflocken

Das Rezept für alle Gelegenheiten: Die Zucchini-Laberln mit Haferflocken schmecken warm oder kalt und sind schnell gemacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

450 g	Zucchini
4 EL	<a href="#">Haferflocken</a>
4 EL	Vollkornmehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	Kräuter (getrocknete)
4 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Zucchini-Laberln mit Haferflocken zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken, in eine Schüssel geben. Die Zucchini waschen, putzen, trockenreiben und fein reiben, zu den Zwiebeln mengen.
2. Knoblauchzehe schälen und hineinpressen. Mehl und Haferflocken zufügen, Eier hineinschlagen und alle Zutaten gründlich durchrühren. Mit Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern abschmecken. 25 Minuten ruhen lassen.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Mit einem Esslöffel aus dem Zucchini-teig Portionen abstechen und von beiden Seiten ausbacken. Warmstellen, bis alle Laberln fertig sind.

## Tipp

Die Zucchini-Laberln mit Haferflocken auf einem Salatbett anrichten oder einen Salat als Beilage servieren. Dazu schmecken auch Kräuterdips, Zaziki, Pesto oder eine Tomatensauce.