

Zucchinipuffer mit Käse

Die Zucchinipuffer mit Käse sind eine köstliche, vegetarische Speise für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Mehl
2 EL	Semmelbrösel
3 Stk.	Eier
100 g	geriebener Emmentaler (Edamer, Gouda, Bergkäse, etc.)
1 TL	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Zucchinipuffer mit Käse** die Zucchini waschen und mit einer Reibe fein raspeln. In ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und klein zerhacken. Jetzt die Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Semmelbrösel, Eier, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse in eine Schüssel geben und vermengen. Mit den Händen Kugeln formen, flach drücken und in Mehl wenden.
2. Reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zucchinipuffer bei mittlerer Hitze pro Seite zirka 4 Minuten goldbraun braten.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Einen Joghurt-Dip, Knoblauchsauce oder Tzatziki zu den Zucchinipuffern mit Käse reichen.