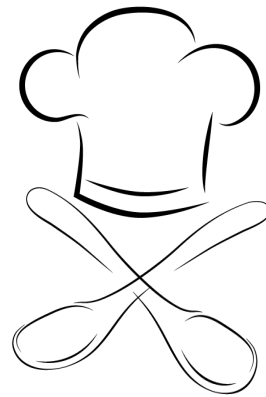




Unsere Rezeptempfehlung: Zucchini - Puffer mit Quark (2-4 Pers.)

Zutaten:

300g Zucchini
300g Kartoffeln
50g Haferflocken
3 Eier (M)
1/8l Öl
150g Schmand
150g Sahnequark
1 Bd. Schnittlauch
100g Lachsschinken
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Zucchini putzen und waschen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Beides auf der Haushaltsreibe fein raspeln. Haferflocken und Eier unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus dem Teig in heißem Öl nacheinander 20 kleine Puffer backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schmand mit Sahnequark glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Lachsschinken in Streifen schneiden. Puffer mit etwas Quark anrichten, mit Lachsschinken und Schnittlauch bestreuen. Den restlichen Quark dazu servieren. Wenn es schnell gehen soll: Ersatzweise 2 Päckchen Kräuterquark.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von:
Monika Huster