



Russische Zucchinipfannkuchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	400 g
Salz	
Zitronen	1 St.
Eier	2 St.
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	20 g
Öl	4 EL
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe, Küchenpapier

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. In ein Sieb geben, kräftig salzen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Inzwischen in eine Schüssel Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz und Zucker verquirlen. Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Zucchini mit den Händen im Sieb leicht zusammendrücken, sodass der entstandene Saft austritt. Zucchiniraspel unter den Teig heben.
4. In einer Pfanne 4 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zucchini Masse mit einem Esslöffel zu kleinen Plätzchen in das heiße Öl geben. Zucchini pfannkuchen von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und restliche Masse ausbacken.
5. In einer Schüssel Crème fraîche mit 1 EL Zitronensaft und -schale verrühren und mit Salz und Pfeffer verrühren. Zucchini pfannkuchen auf Tellern anrichten und mit Crème fraîche servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g