



Zucchini-puffer

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Zucchini | 800 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Sonnenblumenöl | 8 EL |
| Haferflocken, zart | 60 g |
| Eier | 2 St. |
| Strauchtomaten | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 30 g |
| Quark 20 % Fett i.Tr. | 150 g |
| saure Sahne | 150 g |
| Tomatenmark | 3 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 TL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 3–4 Min. glasig dünsten. In einer Schüssel Zucchini, Zwiebelwürfel, Haferflocken und Eier vermengen.
2. Inzwischen Tomate waschen, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Petersilien waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. In einer Schüssel Quark und saure Sahne mit Tomatenmark verrühren, salzen und pfeffern. Tomaten und Petersilie unterheben.
3. Zucchini-masse mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Zucchini-puffer nacheinander von jeder Seite ca. 3–4 Min. darin kross ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und abkühlen lassen. Zucchini-puffer mit Dip servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 415 kcal |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 30 g |