

Zucchini - Kartoffel Puffer



350 g Zucchini
350 g Kartoffeln
1/2TL Zitronensaft
3 Eier
100g geriebener Emmentaler
60g Mehl
Schnittlauch, klein gehackt
Salz
Pfeffer
Öl
Apfelmus

Zucchini und Kartoffeln schälen und raspeln. Die Kartoffelraspeln in Küchenpapier wickeln und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken.

Eier in einer Schüssel verquirlen, die Zucchini und Kartoffeln unterrühren.

Das Mehl und den Käse einarbeiten.

Dann den Schnittlauch und Salz und Pfeffer gut einarbeiten.

Mit den Händen kleine Bällchen formen, diese plattdrücken und zwischen Küchenpapier legen.

In einer großen Pfanne das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen.

Die Puffer trocken tupfen und dann hinzufügen.

Braten, bis die Puffer goldbraun sind, dabei einmal umdrehen.

Die Puffer brauchen ca. 3 Minuten pro Seite.

Auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen.

Mit Apfelmus servieren.

Alternative: Knoblauch

Zwiebel

Muskat