



ZUCCHINI-MÖHREN-PUFFER

von Viviane Klein

ZUTATEN

300 g Zucchini
400 g Möhren
1 mittelgroße Zwiebel
200 g Gouda am Stück
2 Eier
4 EL Haferflocken
2 EL Dinkelmehl

1 TL Umami*
2 TL Meersalz*
Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
Omas Butteröl*

Dip:
200 g Crème fraîche
2 TL Kräuter Freude

ZUBEREITUNG

Zucchini, Möhren und Zwiebel waschen, putzen und grob raspeln.
Gouda ebenfalls raspeln.

Nun alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen und ziehen lassen, so dass die Flüssigkeit etwas binden kann.

Sollte es zu flüssig sein, kann etwas mehr Mehl hinzugefügt werden.

Den Teig dann in einer Pfanne portionsweise mit Omas Butteröl von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt ein Dip aus Crème fraîche und Kräuter Freude und ein grüner Salat.



*Edelschmaus Originalprodukt