



ZUCCHINI PUFFER

MIT „BURGER“ TOPPING

Zutaten

PUFFER:
1 Zucchini
2 Eier
3 EL Mandelmehl
4 EL Mehl
1 EL Stärke
1 EL Joghurt
1 TL Gemüsebrühe
1/2 TL Chili
½ TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
3 EL Olivenöl

TOPPING:
Streukäse
1 Tomate
1 rote Zwiebel
1 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Zucchini grob raspeln und in ein Geschirrtuch geben. Den Saft gut ausdrücken und die Raspeln in eine Schüssel geben.
Alle restlichen Pufferzutaten in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Den Basilikum fein hacken, Zwiebel in feine Ringe schneiden und Tomaten aufschneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Pufferteig ca 5 Min ausbacken. Die Puffer wenden und mit dem Streukäse, den Zwiebelringen sowie den Tomatenscheiben belegen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und weitere 5 Min. ausbacken.
4. Aus der Pfanne nehmen und mit Basilikum bestreuen.

Fertig.