

## Kartoffel-Zucchini-Puffer

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 80 g Weizenmehl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Öl (zum Braten)



**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 30 Minuten

### Knusprige Zucchini-Kartoffel-Puffer - Zubereitung:

1. **Zutaten vorbereiten:** Zucchini waschen, Kerngehäuse entfernen. Kartoffeln und Zwiebel schälen.
2. **Gemüse raspeln:** Zwiebel, Zucchini und Kartoffeln grob raspeln, gut ausdrücken! Eier, Mehl, Salz und Pfeffer hinzufügen, alles vermengen.
3. **Teig mischen:** Gib die Eier, das Mehl, Salz und etwas Pfeffer dazu und verrühre alle Zutaten.
4. **Kartoffel-Zucchini-Puffer braten:** Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zucchini-Kartoffel-Puffer darin goldgelb.

Da Zucchini viel Wasser enthalten, ist es sehr wichtig, dass du sie nach dem Reiben ordentlich ausdrückst. Ich gebe sie dafür einfach in ein Nudelsieb und knete das Gemüse dann durch.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

