

# Zucchini-puffer

- 1 Bund Dill (ohne stiele)  
oder glatte Petersilie (ohne stiele)
- 500g Zucchini, in Stücken
- 1 Knoblauch zehe
- 3 Frühlingszwiebeln (in Stücken)
- 1 1/2 TL Salz
- 100g Mehl
- 4 Eier
- 3/4 TL Pfeffer
- Öl zum Braten

- Zucchini in den Mixtopf zerkleinern,  
diese dann in den Garkorb geben und  
gut abtropfen lassen.

- Zwiebeln auch zerkleinern und zu den  
Zucchini umfüllen, und auch Knoblauchzehe  
- Mehl, Eier, Salz und Pfeffer in den Mixtopf  
geben und gut vermischen, bis es ein  
glatter Teig entsteht

- Zucchini und Zwiebeln + Knoblauch Mischung  
zu den Teig geben und alles gut  
verrühren

- In einer Pfanne Fett erhitzen und ca. 2 EL  
Teig pro Ruffel hineingeben und etwas  
außenrumer streichen und diese dann  
antrocknen.