

# Zucchini-puffer

Für einen arabischen Mezze-Teller (Vorspeisenteller) oder auch als Beilage

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 500 g Zucchini  
Salz  
100 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei (der Größe M)  
30 g Weizenmehl  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 EL kernige Haferflocken  
1 TL gehackter Dill  
2 Msp. Curry  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

etwa 5 EL Speiseöl

## 1 Vorbereiten:

Zucchini waschen und auf einer Haushaltsreibe raspeln. 400 g Zuchiniraspel abwiegen, in eine Schüssel geben und kurz salzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zucchini-masse gut ausdrücken.

## 2 Zubereiten:

Gemüse in eine Schüssel geben. Ei, Mehl, Gustin, Haferflocken, Dill, Curry dazugeben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Zucchini-masse portionsweise mit einem Esslöffel etwas in die Pfanne geben. Leicht andrücken. Bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Erst umdrehen, wenn eine Kruste entstanden ist.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zucchini-puffer passen gut als Komponente für einen Mezzeteller.