



Zucchiniplanzerl a la Sarah Wiener

Zutaten:

800 g	Zucchini
4	Schalotten
1 Bd.	Petersilie
80 g	Pecorino od. Bergkäse
4 Ei	Mehl
3	Eier
	Pfeffer, Salz und Pflanzenöl zum braten

Zubereitung:

- Zucchini grob reiben, salzen und 10 min. ziehen lassen
- Schalotten schälen und fein hacken
- Kräuter wasch und fein hacken
- Zucchini raspel durch Sieb drücken bis das Wasser raus ist
- Käse reiben
- Zucchini, Schalotten, Kräuter, Mehl, Käse und Eier vermischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pfanne mit Öl erhitzen und löffelweise Zucchini Masse hineinsetzen und flach drücken
- Von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten

Tipp:

Passt gut zu Salat und kann mit Kräuterquark serviert werden

Gätnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit!!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de