

Zucchini-puffer

Zutaten

- 1 Kilogramm Zucchini
- 3 rote Zwiebeln
- 3 Eier
- 200 Gramm kernige Haferflocken
- 100 Gramm geriebenen Käse
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe
- etwas Öl

Zubereitung

- Die Zucchini waschen und auf einer Reibe raspeln.
- Die Zwiebeln kleinschneiden und mit den Eiern und den Haferflocken unter die geriebenen Zucchini mischen.
- Die Mischung mit Salz, Pfeffer und der Gemüsebrühe abschmecken und gut miteinander vermengen.
- Öl in einer Pfanne erwärmen und kleine Häufchen der Zucchini-Mischung braten.

FERTIG!!!