



## Zuccinipuffer mit Kräuterschmand

### Zutaten:

800 g geraspelte Zucchini  
1 Teel. Salz  
4 Eier  
1 geraspelte Zwiebel  
gehackte Petersilie  
6-8 Eßl. Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
200 g würziger geriebener Käse

Alle Zutaten vermischen und in einer Pfanne zu Puffern ausbacken.

Dazu reicht man Kräuterschmand, den man aus 200 g Schmand, 1 Eßl. Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer anrührt.