Zucchinilaibchen

ZUTATEN

300 g Zucchini

100 g mehlige Kartoffel

100 g Zwiebel

250 g Emmentaler

1 EL Butter

1 Ei

3 EL Brösel

3 EL Mehl

2 EL Sauerrahm

Fett, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und in Butter hell rösten.

Emmentaler und Zucchini grob reiben, Kartoffel fein reiben und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Dünne Laibchen formen und in heißem Fett beidseitig knusprig braun braten.

© 3-Zucchinilaibchen.docx