



Zucchini-Ricotta-Puffer mit buntem Tomatensalat

Leckerer Zucchini-Puffer und andere Ideen für Reibekuchen & Co

Zucchini-Ricotta-Puffer mit buntem Tomatensalat

Den Ofen auf 100 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Zucchini putzen und grob raspeln. Zucchini in einer Schüssel mit Ei, Ricotta, Parmesan und Mehl mischen. Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen.

400 g bunte Tomaten in grobe Stücke oder Scheiben schneiden. 1 Schalotte fein würfeln. Minze und Dill abzupfen und hacken. Tomaten und Schalotte in einer Schüssel mischen. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und 4 EL Öl mischen.

2 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini mit einem Esslöffel in 5 kleinen Portionen in das heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 Min. goldbraun braten. Die fertigen Puffer auf einen Teller legen und im heißen Ofen warmhalten. Erneut 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und 5 weitere Zucchini-Puffer braten.

Minze und Dill unter den Salat mischen und zu den Puffern servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: ca. 667



Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Zucchini
1 m.-großes	Ei(er)
100 g	Ricotta
3 EL	Parmesan, geriebener
3 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlener
400 g	Tomate(n), bunte
1	Schalotte(n)
2 Stiel/e	Minze
3 Stiel/e	Dill
2 EL	Rotweinessig
	Zucker
8 EL	Olivenöl

Verfasser: Chefkoch-Video