

# Zucchini - Kartoffelpuffer

2 Zucchini  
4 große Kartoffeln  
2 EL Stärke  
Salz, Pfeffer  
Öl



Die Zucchini waschen, in grobe Stifte hobeln, einsalzen und etwa 10 min stehen lassen. Dann in einem Sieb entwässern und ausdrücken. Kartoffeln schälen, grob reiben und abtropfen lassen. Zucchini mit Kartoffeln mischen, die Stärke dazu geben, nochmals auspressen und gut würzen! Öl in einer Pfanne erhitzen, aus der Gemüsemasse kleine Bällchen formen, in der Pfanne platt drücken und je Seite ca. 4 - 5 Minuten langsam ausbacken.

Im vorgeheizten Backofen warm stellen oder besser gleich mit einem frischen Salat genießen.