

Zucchini-Reibekuchen – Zutaten

500 g Zucchini ggf. n. B. Knoblauch, gepresst

500 g Kartoffeln ggf. n. B. Thymian

3 Eier

1 ½ TL Salz

3 EL Kartoffelmehl

100 g Käse, gerieben

Butterschmalz



(Foto: chefkoch.de)

Zucchini-Reibekuchen – Zubereitung

Die Zucchini und die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gut vermischen. Etwas ruhen lassen.

Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und kleine Puffer ausbacken.

Mit Apfelmus servieren.

Dazu evtl. Schwarzbrot und ein Pils oder Alt-Bier.

Guten Appetit!