



## Zucchini-Puffer aus dem Kontaktgrill



2 Portionen



25 Minuten

### Zutaten

- 300 g Zucchini
- 100 g Mehl
- 80 g Parmesan
- 2 Eier
- eine Zwiebel
- 10 g Petersilie
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebel und Petersilie mithilfe eines Multizerkleinerers fein hacken.
2. Anschließend Zwiebel, Petersilie, Parmesan und die beiden Eier verrühren.
3. Die Zucchini fein reiben. Diese zusammen mit Mehl, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen.
4. Sobald der Kontaktgrill vorgeheizt ist, drei gleich große Puffer-Klöße auf den Grill geben und den Deckel vorsichtig schließen. Die Zucchini-Puffer circa 8 Minuten grillen.
5. Sobald sie fertig gegrillt sind, vorsichtig vom Grill nehmen und das Ganze mit dem Rest des Teigs wiederholen.
6. Heiß servieren. Dazu passt zum Beispiel ein Frischkäse-Dip.

Folgt uns auf  
*Social Media*



@my.severin



@severin\_de



@severin\_de