

GELBE ZUCCHINIPUFFER

Kategorie: **ABENDESSEN** **FISCH** **KALTE SPEISEN** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 330 g Zucchini
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Ei
- 1 Esslöffel Mandelmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Ghee/Butterschmalz
- 50 g Saure Sahne
- 70 g Lachs
- 1 Esslöffel Dill

ZUBEREITUNG:

Die Enden der Zucchini abschneiden. Die Zucchini grob raspeln, mit Salz vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Ein Küchentuch in die Spüle legen und die geraspelten Zucchini darauf geben. Die Ecken des Tuchs zusammen nehmen und vorsichtig die Flüssigkeit aus den Zucchini-Raspeln herausdrücken.

Die Zucchini in einer Schüssel mit Ei, Mandelmehl, Zwiebel und Pfeffer vermischen.

Den Butterschmalz in einer Pfanne gut erhitzen. Dann den Teig zu kleinen Reibekuchen darin ausbacken.

Die Reibekuchen je mit einem Klecks saurer Sahne und etwas Räucherlachs anrichten. Mit Dill garnieren.