

## Zucchini-puffer

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier, Eigelbe

6 Eßlöffel Sahne

8 Eßlöffel trockener Wein (muß nicht trocken sein)

60 g Parmesan, frisch gerieben ( am besten aus Lidlmarkt)

240 g Weizenmehl

2 mittelgroße Paprikaschoten

500 g junge Zucchini

3 Eßlöffel Sesamsamen

Zubereitungszeit: 1 1/4 Stunden

Eier und Eigelbe, Sahne, Wein (oder Wasser und etwas Zitronensaft), Käse und Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.

Für die Puffer Zucchini waschen, putzen, grob raspeln und unter den Teig mischen. Den restlichen Knoblauch dazupressen. Den Teig mit Salz kräftig abschmecken.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Jeweils 2 Eßlöffel Teig zu einem flachen Küchlein ausstreichen. Mit Sesam bestreuen, leicht andrücken. Die Puffer bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Im Backofen bei 60 °C warm halten, bis alle gebacken sind.