

## ZUCCHINIPUFFER »AJJA BIL-KUSA«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>2 Eier</b>	mit
<b>120 g Mehl</b>	
<b>6 EL Milch</b>	in einer Schüssel gut verrühren.
<b>100 g Reibekäse</b>	
<b>1 Knoblauchzehe (gehackt)</b>	
<b>Salz</b>	
<b>2 EL Kräuter (z.B. Koriander, Petersilie, Minze)</b>	gewaschen und gehackt, zufügen.
<b>600 g Zucchini</b>	waschen, putzen und fein raspeln. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken und unter den Teig mischen.
<b>Öl</b>	in eine Pfanne geben und mit einem Löffel kleine Pfannkuchen formen und im heißen Öl <b>ca. 3 Minute</b> von jeder Seite goldbraun ausbacken. Mit Salat oder Kräuterquark servieren.

