

## ZUCCHINIPUFFER »AJJA BIL-KUSA«

### ZUTATEN:

2 Eier  
120 g Mehl  
6 EL Milch  
100 g Reibekäse  
1 Knoblauchzehe (gehackt)  
Salz  
2 EL Kräuter (z.B. Koriander,  
Petersilie, Minze)

600 g Zucchini

Öl

### ZUBEREITUNG:

mit

in einer Schüssel gut verrühren.

gewaschen und gehackt, zufügen.

waschen, putzen und fein raspeln. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken und unter den Teig mischen.

in eine Pfanne geben und mit einem Löffel kleine Pfannkuchen formen und im heißen Öl **ca. 3 Minute** von jeder Seite goldbraun ausbacken.

Mit Salat oder Kräuterquark servieren.

