

Zucchini Ofentaler



Einkaufsliste

1 Blech Zucchini Ofentaler

2 Zucchini (ca. 600g)

3 Eier

120-150g Mehl

½ TL Backpulver

80g Parmesan

1 TL Paprikapulver

1 TL Salz

1 TL schwarzen Pfeffer

1 TL gehackte Petersilie

1 Knoblauchzehe

2 Frühlingszwiebeln

Und so wird's gemacht

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Zucchini grob raspeln, Frühlingszwiebeln in feine Stücke schneiden. Parmesan reiben.

Eier aufschlagen und die restlichen Zutaten hinzugeben, Masse gut verrühren. Wenn die Masse noch zu flüssig ist (Zucchini kann mehr oder weniger wässern), etwas mehr Mehl hinzugeben. Masse sofort löffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und in den Ofen schieben. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit klein geschnittenen Tomaten servieren.

Tipp: Die Taler können auch in der Pfanne gebraten werden. Hierfür einfach Pfanne erhitzen, etwas Butter in die Pfanne geben und löffelweise von beiden Seiten anbraten.