

Spaghetti Puffer

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 3 Möhren
- 2 Zucchini
- Olivenöl
- 2 Eier
- 3 EL Weizenmehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Muskat (gerieben)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung

1. Koche zuerst die Spaghetti in Salzwasser. Gieße sie dann ab.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Schäle die Möhren und die Zucchini und raspel sie fein.
3. Mische die Zwiebelwürfel, die Möhren- und Zucchiniraspel mit den Spaghetti. Rühre die Eier, Salz und Mehl unter. Würze nach Belieben mit Pfeffer und Muskat.
4. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Gib jeweils 2-3 Esslöffel Spaghetti-Puffer-Teig hinein und brate sie von beiden Seiten goldgelb. Halte die fertigen Puffer bei 60°C im Ofen warm, bis alle Puffer fertig gebacken sind.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

