

Zucchini-puffer Thermomix Rezept

Zutaten für 8 Stück

- 500 g Zucchini
- 150 g Haferflocken
- 70 g geriebener Gouda
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 1 TL Senf
- 1 Salz
- 1 Prise Pfeffer



zum Braten:

- 2 EL Öl

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

Zubereitung

1. Schneide die Zucchini in Scheiben und gib sie mit der Zwiebel und dem Knoblauch in den Mixtopf. Zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 5**. Lasse sie 5 Minuten ruhen und gieße dann das Wasser ab.
2. Gib die Haferflocken, Käse, Senf, Salz, Pfeffer und Eier mit in den Mixtopf. Verrühre alles **20 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf**.
3. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Zucchini-puffer darin von beiden Seiten aus.

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

