



## Rezept Nr. 12: Kartoffel-Zucchini-Pfannkuchen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffel
- 500 g Zucchini
- 1 große Zwiebel
- 2 Eier Größe M
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer (je ½ TL)
- Knoblauchsatz
- Sonnenblumenöl

(Ergibt 15 Pfannkuchen)



### Zubereitung

Kartoffel schälen, Zucchini waschen und den Strunk entfernen. Beide grob hobeln und in eine Rührschüssel geben.

Die Zwiebel schälen, grob hacken und mit den Gewürzen ebenfalls in die Rührschüssel geben.

Das Ganze mit einer Gabel gut durchmischen, das Mehl darüber geben und nochmals gut vermischen bis keine Mehlspeuren mehr vorhanden sind.

Die Eier verquirlen, über die Masse geben, nochmals gut durchrühren und anschließend 10 Minuten quellen lassen.

Jetzt das Ganze nochmals durchmischen, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt Apfelmus/-kompott oder eine dicke Suppe.