

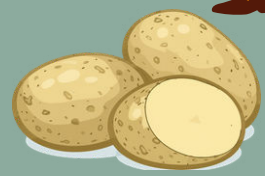


# Piraten Puffer

Zutaten:



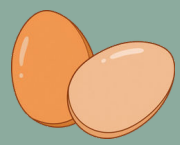
300g Zucchini



700g Kartoffeln



eine Zwiebel



2 Eier



120g Mehl



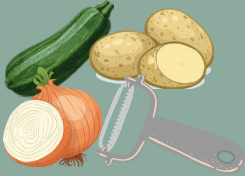
1 TL Salz



Eine Priesse  
Pfeffer



# Piraten Puffer



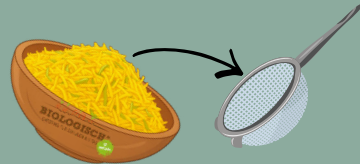
1. Zucchini, Kartoffeln und  
Zwiebeln schälen



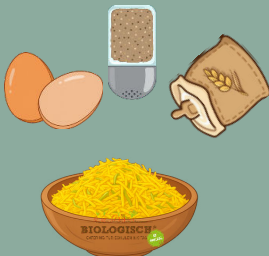
2. Zucchini, Kartoffeln und Zwiebel  
grob raspeln



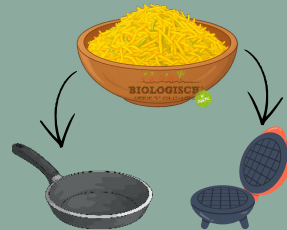
3. Einen TL Salz hinzufügen  
und 5 min stehen lassen



4. Danach gut ausdrücken und die  
Flüssigkeit entfernen



5. Eier, Pfeffer und Mehl  
hinzugeben und  
gut verrühren



6. Den fertigen Teig in einer Pfanne oder  
Waffeleisen goldgelb anbraten

➔ Mehr Rezepte findest Du hier:

