



Zucchini *Bratlinge*

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Zucchini
Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter der Provence
- 30 g Vollkornmehl
- 10 g Cornflakes
- 2 Eier
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung

Zucchini waschen, grob raspeln und mit Kräuter und Gewürzen marinieren und ca. 45 min durchziehen lassen. Danach Vollkornmehl, Cornflakes und Eier dazugeben, vermischen und ziehen lassen. Die Zucchiniküchle mithilfe eines Eisportionierers in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken.