

Zucchini-Puffer mit Teriyaki-Sauce und Räucherlachs

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Puffer

Für die Puffer

1 große Zucchini
3 Schalotten
2 Frühlingszwiebeln
2 Eier
3/4 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Fünf-Gewürz-Pulver
1 Teelöffel Sesamöl
120 g Mehl
1 Esslöffel Pflanzenöl
150 g Räucherlachs
Pfeffer

Für die Teriyaki-Sauce

60 ml Sojasauce
60 ml Reiswein
4 Esslöffel brauner Zucker

Reibekuchen überzeugen in allen Lebenslagen. Auf der Kirmes, bei der Oma, auf dem Weihnachtsmarkt oder einfach so in der Mittagspause und zum Abendessen. Diese Puffer haben nichts mit den klassischen Reibekuchen aus Kartoffeln zu tun, machen aber genauso süchtig. Schön kross gebraten schmecken sie allein schon

gut. Das Ganze wird dann zum Oberhammer, wenn du sie zusammen mit Räucherlachs und einer Teriyaki-Sauce verputzt.

- 1 -

Für die Puffer Zucchini über einer großen Schüssel fein Reiben. Schalotten schälen und würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

- 2 -

Schalotten, Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Eier mit geriebener Zucchini vermischen. Mehl hinzufügen und gut mit der Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürz-Pulver abschmecken. 15 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Für die Teriyaki-Sauce alle Zutaten vermischen und in einem Topf einmal aufkochen. Hitze reduzieren und Sauce 10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini- und Schalottenmasse noch einmal durchrühren und einige Esslöffel Teig in der Pfanne zu Talern formen. Pro Seite ca. 3 Minuten knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

- 5 -

Zucchini-Puffer mit Räucherlachs anrichten und mit Teriyaki Sauce beträufeln.