

Zucchini-Kartoffel-Pfanzl



Zucchini-Schwemme im Garten? Dann ist es ja gut, das sich diese Zucchini Pfanzl auch auf Vorrat einfrieren lassen. Dazu nebeneinander geschichtet auf einem Tablett einfrieren, damit sie einzeln entnommen werden können.

Zutaten:	Zubereitung:
4 mittelgroße Zucchini	Auf einer Metallreibe mit Schale grob raspeln
6 Kartoffeln gekocht und geschält. Gut abgekühlt vom Vortag	fein reiben
2 Eier	
200 g Schafskäse	fein zerbröseln
100g geriebener Emmentaler	
Salz, Pfeffer	
Oregano und Petersilie	fein gehackt

1 Tasse Semmelbrösel	verkneten, Pflanzl formen und gut zusammendrücken. Vorsichtig in
Mehl	wenden und goldbraun ausbraten

Dazu: Kräuterquark oder Zaziki servieren

Tipp: gekochtes Gemüse vom Vortag (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) kann ebenfalls gerieben und untergemengt werden.

Flach in Dosen einfrieren. Zum Braten leicht antauen lassen. Dann bei niedriger Hitze langsam mit Deckel goldbraun braten.