

# Zucchini-Pancakes



Rezept und Foto von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

## **Zutaten:**

1 kleines Ei  
50 g Ricotta  
30 g Dinkelmehl  
2 kleine, junge und feste Zucchini  
ggf. Blüten  
Salz  
etwas Parmesan  
Olivenöl

## **Zubereitung:**

Zucchini grob raspeln (Multi oder Trommelraffel) und mit einem Tuch trocken tupfen.

Ei, Salz und Ricotta verquirlen. Parmesan reiben und mit dem Mehl unter die Ricotta-Masse mischen (K-Haken)

Geraspelte und getrocknete Zucchini untermischen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun in der Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Dazu mit einem Eßlöffel kleine Häufchen in die Pfanne setzen und etwas flach drücken.

Sie sind fertig wenn sie sich etwas aufgebläht haben.

Pur oder mit einer Limetten-Joghurt-Sauce genießen.