

ZUCCHETTI-TÄTSCHLI

450 g	Zucchini	Mit der Gemüsereibe raspeln
100g	Ruch- oder Vollkornmehl	In einer Schüssel dazu mischen
1	Ei	gut mischen
70g	rezepter Greyerzer	frisch reiben und daruntermischen
	1 knapper TL Salz	würzen
	Etwas Muskatnuss	
	Pfeffer	
	Frische Kräuter wie	fein schneiden und daruntermischen
	Oregano, Petersilie,	
	Schnittlauch	
2 EL	Rapsöl	Das Öl in einer Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Tätschli portionenweise braten. Auf einem Haushaltspapier abtropfen.
	Tipps	Alternativ kann man auch mit Kreuzkümmel und anderen Gewürzen würzen. Man kann auch rohe oder gekochte Kartoffeln oder Rüeblli hineinmischen (geraffelt) Auch gut kalt zum mitnehmen als Lunch oder auf einem Salatteller

