



# Das Rezept des Monats

## Kabak Nüçveri oder: Zucchini-Puffer

Mit diesen knusprig-lockeren Puffern erntet unsere Offenbacher Mieterin Selale Babat bei ihrem Mann und dem 3-jährigen Filius immer ein erfreutes „Ooh“. Das Schöne daran: Die Puffer sind nicht nur schmackhaft, sondern auch noch überaus gesund.

### Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!

Welches Gericht kochen Sie am liebsten?  
Welcher Kuchen ist einfach und doch unschlagbar gut? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie 50 Euro. Rezept einsenden an:  
Redaktion „füreinander“  
Schaumainkai 47  
60596 Frankfurt am Main

#### Zutaten für den Teig:

3 Zucchini  
1 Karotte  
4 Eier  
2 EL Mehl  
1 EL Backpulver  
Pfeffer, Salz, getr. Dill, getr. Minze

#### Und so geht's:

Zucchini und Karotte schälen und raspeln. Alle weiteren Zutaten in einer Schüssel hinzufügen und verrühren. Öl in einer Pfanne

erhitzen. Die Teig-Gemüse-Masse mit dem Esslöffel in die Pfanne geben, braten und später mit der Zange wenden. Sobald die Puffer goldbraun geworden sind, herausnehmen und auf Küchenpapier auslegen, um das überschüssige Fett abzuziehen. Schmeckt warm genauso gut wie kalt, am besten zusammen mit einer leichten Knoblauch-Joghurt-Soße.

**Afiyet Olsun, guten Appetit!**



*Selale Babat, gelernte Fremdsprachensekretärin, ist derzeit im Erziehungsurlaub und kann sich ganz dem Kochen und Backen widmen.*