



## Zucchini-Kartoffel-Blechkuchen

Zutaten für die Blechpuffer:

500 g Erdäpfel (gerieben)

500 g Zucchini (gerieben)

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Kartoffelstärke

75 g Parmesan, gerieben

3 EL Olivenöl

Salz

Die Zucchini wird bei Bedarf geschält, entkernt und mit einer groben Reibe gerieben. Die Erdäpfel werden auch geschält und gerieben. Mit einem Löffel durchmischen und kräftig salzen. Etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Die Mischung wird nun in ein sauberes Geschirrtuch gegeben und das ausgetretene Wasser ganz fest rausgedrückt.

Dadurch werden die Puffer dann auch schön knusprig. Im nächsten Schritt kommt die gepresste Knoblauchzehe, die Kartoffelstärke, der Parmesan und das Öl zum Gemüse. Gut durchmischen und nun gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen.

Die Mischung wird bei 200°C Heißluft etwa 30 Minuten gebacken.

Danach noch heiß in Quadrate schneiden und mit Sauerrahmdipp servieren.

