

# Pastinaken - Zucchini Taler

*Guten  
Appetit!*



200G Zucchini  
250G Pastinaken  
2Eier  
3 EL Mehl

Salz, Pfefferfrisch geriebene Muskatnuss  
4 1/2 EL Öl

Zucchini und Pastinaken waschen und grob raspeln. Die Masse in einer Schüssel mit den Eiern verrühren, das Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Den Teig mit ca. 1 TL Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Mit einem Esslöffel Teigportionen nebeneinander in die Pfanne setzen und glatt streichen. Die Taler bei schwacher Hitze je ca. 5 - 8 Min. von jeder Seite anbraten.

Zu den Pastinaken-Zucchini-Talern passt ein frischer Dip und Kartoffelspalten.