

Zucchini-Küchle



Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl T1050 3 Eier 375 ml Milch 15 g feine Haferflocken Je 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen
400 g Zucchini oder anderes Gemüse 100 g gekochter Schinken	Waschen, raspeln und unter den Teig rühren. Würfeln, zugeben.
Öl	Pfanne einpinseln und die Küchle nacheinander ausbacken.
Zu den Küchle serviert man einen frischen Rohkostsalat oder einen erfrischenden Kräuterquark. Die Küchle schmecken auch kalt und können so als Vesper oder zu einem Picknick mitgenommen werden.	

