

**Das Rezept für Monat September stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg**

### **Zucchini-Puffer mit Kräuterquark-Dip**

**Zutaten:**

500 g Zucchini  
2 Zwiebeln  
100 g Mehl  
4 Eier  
Salz und Pfeffer

**Dip:**

300 g Quark  
200 g Joghurt  
2 EL Schmand  
Pfeffer  
Salz  
gemischte Kräuter

**Zubereitung:**

Die Zucchini raspeln und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebeln würfen und zu den Zucchini geben. Mehl, Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermengen.

In einer Pfanne Fett erhitzen und jeweils 2 EL Teig pro Puffer hineigeben und goldbraun backen.

Quark, Joghurt, Schmand und die Gewürze gut verrühren und die kleingeschnittenen Kräuter unterheben.