

Kräuter Hupfl

Zutaten:

Etwas Butter für die Förmchen ◦ 2 Eier ◦ 70 g Bärlauchpesto ◦ Zitronenschale von einer ½ Bio Zitrone ◦ 150 g Mehl ◦ 25 g geriebener Parmesan ◦ 80 g geriebene Zucchini

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Pesto und Zitronenschale in einer weiteren Schüssel verrühren. Die Eigelbmischung, Mehl, Parmesan und Zucchini nach und nach unter das Eiweiß heben. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 15 Minuten backen.