Gebackene Zucchini

Ein preiswertes Rezept, nicht nur für Vegetarier: Feine Gebackene Zucchini schmecken als Vorspeise und Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

4 Stk.	Zucchini (ca. 1Kilogramm)
1 Stk.	Zitrone
200 g	Mehl
	Pflanzenöl

zum Panieren

200 g	Semmelbrösel
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für Gebackene Zucchini zuerst Zucchini waschen und Enden abschneiden. Die Zucchini in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Eine halbe Stunde durchziehen lassen.

2. Den Zucchini mit Küchenpapier abtupfen. Dann entweder nur mit Mehl bestäuben und gut durchmischen oder zuerst in Mehl wälzen, dann durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich rundherum mit den Semmelbröseln panieren.

3. Das Öl auf ca. 180°C erhitzen und die Zucchinischeiben darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Tipp

Gebackene Zucchini eignen sich hervorragend als Beilage zu mediterranen Lamm- oder anderen Fleischgerichten.