

## Gebackene Zucchini-Scheiben

Gebackene Zucchini-Scheiben sind eine griechische Vorspeisen-Spezialität. Das einfache und leicht bekömmliche Rezept schmeckt wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



### Zutaten

800 g	Zucchini
	<a href="#">Salz</a>
125 g	Weizenmehl
150 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
	Olivenöl (zum Ausbacken)

### Zubereitung

1. Für die **gebackenen Zucchini-Scheiben** die Zucchini waschen und in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini nebeneinander auslegen mit Salz bestreuen und einige Minuten entwässern lassen. Mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Das Mehl mit Wasser und 2 Esslöffel Öl zu einem Backteig verrühren und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini durch den Teig ziehen und portionsweise von beiden Seiten goldbraun backen. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Tipp

Zu den Zucchini-Scheiben eine würzige Salsa Sauce, Tzatziki oder einen Kräuter-Dip reichen.