

Gebratene Zucchini mit Tzatziki

Die gebratenen Zucchini schmecken als Vorspeise, aber auch als Beilage zu Fleischgerichten. Das einfache Rezept ist rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

700 g Zucchini

[Salz](#) (oder Meersalz)

120 g Weizenmehl

2 EL Olivenöl

150 ml Wasser

[Pfeffer](#)

5 EL Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Zucchini mit Tzatziki** die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein Küchentuch ausbreiten und mit Salz bestreuen. Zirka 15-20 Minuten das Wasser entziehen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Jetzt das Mehl, Wasser und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Zucchini durch den Teig ziehen und portionsweise beidseitig goldbraun braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Tzatziki Rezept dazu gibt es [hier](#).

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp