Panierte Zucchini in der Heißluftfritteuse

Die panierten Zucchini in der Heißluftfritteuse zubereitet, gelingen ohne Probleme mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zucchini (ca. 400 g)
	Mehl
1 Stk.	Ei
	Salz und Pfeffer
1 EL	Schlagobers (Sahne)
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Um **panierte Zucchini in der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, die Zucchini waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei mit Schlagobers, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Zucchini-Scheiben in Mehl wenden, dann durch die Eier-Mischung ziehen und in Semmelbrösel wenden. In den Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben und für 16-20 Minuten bei 190 °C frittieren, zwischendurch wenden.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp

Dazu Dips und Saucen wie zum Beispiel, Joghurt-Dip, Knoblauchsauce, Tomaten-Salsa, Topfenaufstrich, Krenaufstrich, etc. und einen frischen Blattsalat servieren.