



Zucchinitaler

½ Bund Petersilie
50g geriebenen Parmesan
2 EL Paniermehl
1 Ei
2 EL Wasser
4 EL Mehl
800g Zucchini

Salz und Pfeffer

150ml Bratöl

waschen, gut trockenschütteln und hacken. Mit
sowie
mischen.
mit
in einer Schale verquirlen.
in eine separate Schale geben.
putzen, waschen und dann schräg in dicke
Scheiben schneiden. Die Scheiben mit
würzen und nacheinander zuerst im Mehl, dann im
Ei und zum Schluss in der Parmesan-Mischung wälzen.
in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben
darin goldbraun anbraten.
Zum Schluss auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und
dann mit zum Beispiel Kräuterquark genießen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de