



Gebratene Zucchini

(für 4 Portionen)

Zutaten:

- 2 Zucchini
- Meersalz
- Kaltes Wasser
- Mehl
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen und in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Zuchinischeiben mit Salz einreiben und für ein paar Minuten stehen lassen.
3. Mehl und kaltes Wasser jeweils in eine kleine Schüssel geben und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
4. Die Scheiben mit etwas Küchenpapier abtupfen, in Mehl wälzen, dann kurz in das Wasser dippen und anschließend sofort in die Pfanne geben.
5. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken lassen.
6. Die Scheiben aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Olivenöl mit einem Küchenpapier auffangen.
7. Dazu Tsatsiki reichen