

## **Panierte und frittierte Zucchini**

4 Bio Zucchini  
2 Eier  
100 gr. Mehl  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Zucchini waschen, trocknen und die Enden entfernen,

Die Zucchini der Länge nach in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden,

2 Eier in einen länglichen Behälter geben und mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren,

In eine andere längliche Schüssel geben sie das Mehl,

In einer Pfanne Olivenöl zum Braten erhitzen,

Die Zucchinischeiben von beiden Seiten im Mehl wenden und dann durch die Eimasse ziehen und sofort in das heiße Öl geben,

Braten Sie die Zucchini von beiden Seiten bis sie eine schöne braune Farbe annehmen,

Wenn sie gut gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp trocken lassen.

Als Beilage reichen sie Fladenbrot, Kräuterquark oder Tsatsiki.