

Rezept

Pfannenbrot mit Zucchini-Tsatsiki

Ein Rezept von Pfannenbrot mit Zucchini-Tsatsiki, am 20.04.2024

Zutaten

1 kleiner Zucchini	250 g Magerquark
150 g Naturjoghurt	1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
Zitronensaft	6 Scheiben altbackenes Brot (ca. 300 g)
2 Eier	300 ml Milch
2 EL Tomatenmark	2 TL getrocknete Pizzakräuter
4 EL geriebener Parmesan	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Für das Tsatsiki den Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Quark und Joghurt verrühren. Petersilie waschen und die Blättchen mit einer geschälten Knoblauchzehe, Öl und 1 EL der Quarkmasse pürieren. Unter den restlichen Quark-Mix rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Schnitten den übrigen Knoblauch schälen und halbieren. Brotscheiben damit einreiben. Eier mit Milch, Tomatenmark, Pizzakräutern und Parmesan verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brotscheiben in der Eirmischung wenden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitten darin bei kleiner Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Tsatsiki servieren.