

Rezept

Zucchiniastreifen

Ein Rezept von Zucchiniastreifen, am 08.12.2025

Zutaten

1	Zucchini		Salz
	Pfeffer	3 EL	Mehl
3 EL	Olivenöl		

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und längs in feine Scheiben schneiden. Zucchinischeiben nebeneinander auf einen großen Teller legen und mit wenig Salz bestreuen, 3-4 Min. Saft ziehen lassen.
2. Die Zucchiniastreifen mit Küchenpapier trockentupfen, dann auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einem flachen Teller verteilen, Zucchiniastreifen darin wenden.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchiniastreifen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in 2-3 Min. goldbraun braten.