

Rezept

Zucchinistreifen

Ein Rezept von Zucchinistreifen, am 08.12.2025

Zutaten

1	Zucchino	Salz
	Pfeffer	3 EL Mehl
3 EL	Olivenöl	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Zucchino 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 Zucchinistreifen mit Küchenpapier trockentupfen, dann auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einem flachen Teller verteilen, Zucchinistreifen darin wenden.

3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchinistreifen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in 2-3 Min. goldbraun braten.