

Rezept

Zucchinistreifen

Ein Rezept von Zucchinistreifen, am 19.04.2024

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. Zucchinis Scheiben 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.