

Zucchini mit Käse-Sesampanier

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	50 g
Käse	100 g
Sesam	100 g
Weizenmehl (glatt)	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.

Zubereitung:

Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer (ev. Thymian) würzen.

Käse reiben und mit sesam und Semmelbrösel vermischen.

Zucchini-scheiben zuerst in mehl wenden, dann in zersprudelm Ei und zuletzt in dem Käse-, Sesam-, Semmelbröselgemisch.

Die Scheiben in Öl knusprig backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-620-Zucchini-mit-Kaese-Sesampanier.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at