



RADIO RICHTERSWIL

Schnell aber fein!

Zucchini Taler

Zutaten für ca. 8 Stück:

2 Zucchini

3 EL Mehl

3 EL Parmesan

1 Ei

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und anschliessend mit einer groben Reibe raspeln.
2. Die geraspelten Zucchini in ein Küchentuch geben und das Wasser der Zucchini gut abtupfen. Zucciniraspel mit dem Mehl, Parmesan und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und etwas Öl hineingeben.
4. In die heisse Pfanne einen gehäuften EL der Zucchini-Mischung geben und leicht andrücken. Von beiden Seiten ca. 3 bis 4 Minuten goldbraun anbraten. Dann der nächste Taler zubereiten, bis die Masse aufgebraucht ist.

Zum Beispiel mit einer Quarksauce zum Dippen servieren.

En Guete!