

## ZUCCHINI IM KÄSEMANTEL »KUSA BIL-JUBN«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**400 g Zucchini** waschen, die Enden abschneiden und schräg in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Mit

**Salz**

**Pfeffer**

**1 Ei**

**3 EL Wasser**

**100 g geriebener Parmesan**

**75 g Semmelbrösel**

**75 g Weizenmehl**

**Öl**

würzen.  
mit  
gut verrühren.

In einem anderen Teller

mit

vermengen.  
auf einen weiteren Teller geben. Die Zucchinischeiben erst in Mehl, danach in der Eimischung und zuletzt in der Käse-Semmelbrösel-Mischung wenden und in heißem bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. **3 Minuten** goldgelb braten. Auf einem Kuchengitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt ein Salat.

