

## ZUCCHINI IM KÄSEMANTEL

### »KUSA BIL-JUBN«

#### ZUTATEN:

**400 g Zucchini**

**Salz**

**Pfeffer**

**1 Ei**

**3 EL Wasser**

**100 g geriebener Parmesan**

**75 g Semmelbrösel**

**75 g Weizenmehl**

#### ZUBEREITUNG:

waschen, die Enden abschneiden und schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit

würzen.

mit

gut verrühren.

In einem anderen Teller

mit

vermengen.

auf einen weiteren Teller geben. Die Zucchini-scheiben 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.

