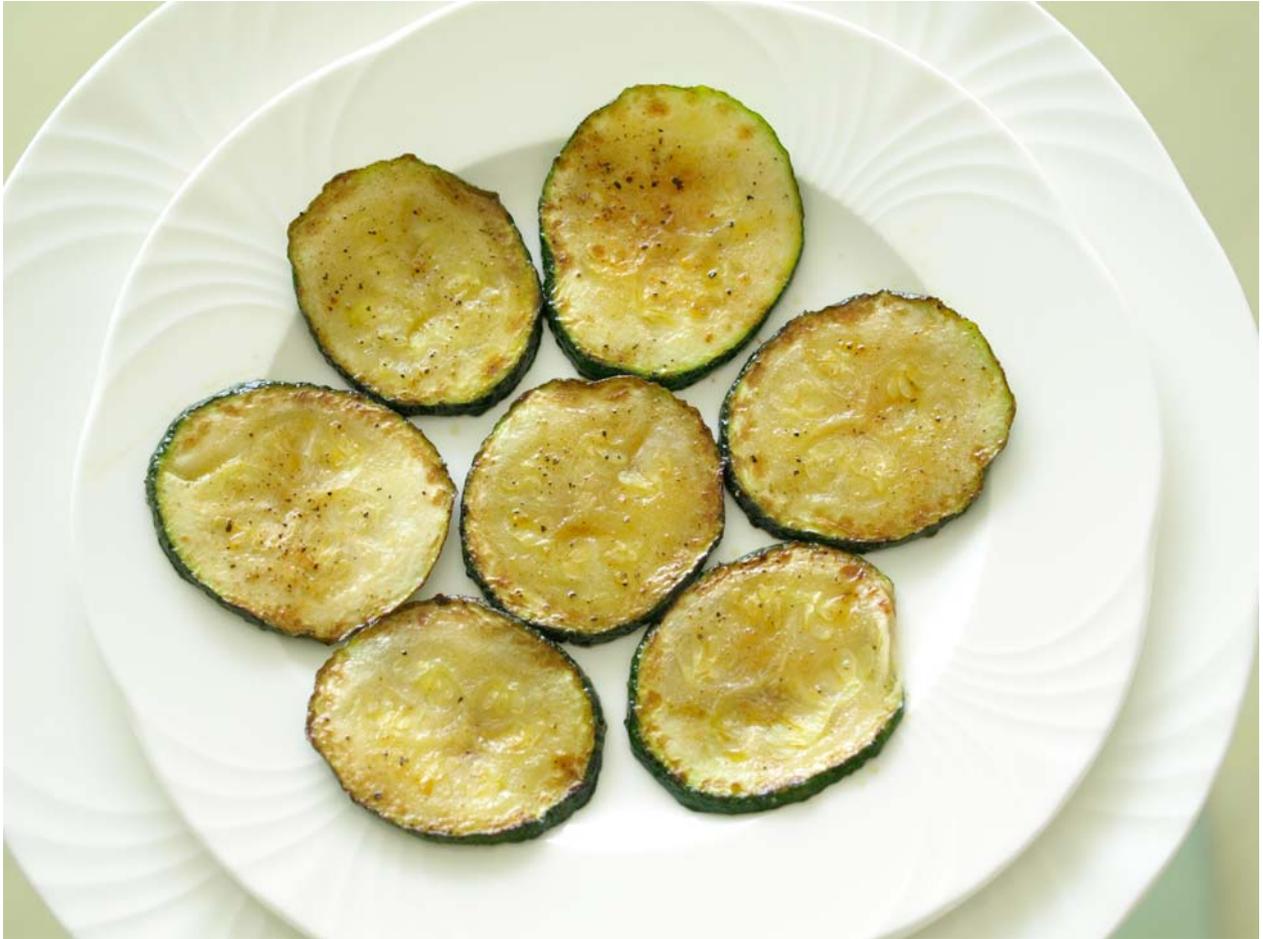


Gebratene Zucchinischnitten



Zutaten für zwei Personen:

200 g Zucchini

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

1. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. In ca. 5 mm dicke Scheiben hobeln.

2. Zucchinischnitten in einer größeren beschichteten Pfanne mit wenig Öl braten. Nur jeweils eine Lage braten, zwischendurch mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß abschmecken. Nicht zu oft umdrehen.

3. Anhaltspunkt für die Bratdauer sind 3 min auf jeder Seite, bei Stellung 4 von 9.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Gemüse, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023