

Gebratene Zucchini­scheiben

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 kleine Zucchini
2-3 EL Mehl
Salz
Öl

- Zucchini in etwa 6 Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- Leicht salzen, in Mehl wenden.
- Pfanne erhitzen, Öl und etwas Salz zugeben.
- Wenn das Öl heiß ist, Zucchini von beiden Seiten braten.

Variante: Die Zuchinis­cheiben können auch "natur", ohne Mehl, gebraten werden.

Paßt zu: Getreidegerichten (Reis, Gerste usw.), auch zusammen mit gebratenen Auberginenscheiben (auberginenscheiben) .