RESTLA-REZEPT





ZUCCHINI-TASCHEN

Im Sommer hat man ja meistens eine sehr gute Zucchini-Ernte. Da wir gerne Ideen ausprobieren, entstanden die (Restla-) Zucchini-Taschen mit Käse.

RESTLA:

- 2 mittelgroße Zucchini

WEITERE ZUTATEN:

- 3 EL Olivenöl
- 2 große Stück Mozarella
- Mehl
- 2 Eier
- Panier- oder Pankomehl
- Paprikapulver, Pfeffer, italienische Gewürze, Salz
- geriebener Parmesankäse
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Zucchinis waschen und die Enden abschneiden, dann halbieren und jeweils in sechs dicke, längliche Scheiben schneiden. Die Scheiben werden nach dem Füllen zusammengeklappt.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Olivenöl mit etwas Salz vermischen und die geschnittenen Scheiben damit bepinseln.
- Im Backofen für ca. 15 Minuten backen, bis sie weich und biegbar sind.
- Nachdem die Zucchini abgekühlt sind, etwas mit Küchenrolle trocken tupfen.
- Den Mozarella in Scheiben schneiden, dass sie auf jeweils ein Stück Zucchini passen.
- Das Ganze mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Paprikapulver würzen und zusammenklappen.
- Das Mehl, das verquirlte Ei und das Paniermehl jeweils in einen Suppenteller füllen und dann die Zucchini-Taschen klassisch panieren. Erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.
- Zum Schluss in heißem Öl in der Pfanne knusprig braun ausbacken.

Eingereicht von Martin Heidegger, Regnitzlosau