

Zutaten für 2-3 Personen:

600 g Zucchini, 2 große Zucchini von Tiroler Bauern. . .

a **Salz**, Steinsalz – Himalaja  
und an Pfeffer, **Faire** – gehandelt



80 g Semmelbrösel, vom Tiroler Bäcker

40 g Weizenmehl, glatt

100 g Bergkäse oder TirolerAlmkäse, durch die mittlere Reibe gerieben

3 ST **Hühnerei** – vom **freilaufenden Huhn „Tiroolensis“** –  
muss nit unbedingt Bio sein ☺

1 TL Paprika, **Faire** - gehandelt

1 EL Petersilie, von Tiroler Bauern

Maiskeimöl (von Österreichischen Produzenten) zum Backen/Braten

Herstellung:

1. Zucchini waschen, mit einer Gabel kleine Rillen der Länge nach machen und beide Enden wegschneiden.
2. In ca.  $\frac{3}{4}$  cm bis 1 cm dicke längliche Scheiben schneiden.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10-15 marinieren(entwässern).
4. In der Zwischenzeit die Semmelbrösel und das Mehl miteinander vermengen.
5. Den geriebenen Käse die Gewürze und die Eier gut mit einer Gabel vermengen.
6. Zucchinischeiben im Brösel-Mehlgemisch wälzen und mit der Käse-Eipanade umhüllen.
7. Tafelöl in eine Pfanne ca. Bodenbedeckt einfüllen und erhitzen.
8. Die Zucchinischeiben darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

TIPP: Mit Zitronenspalten und einem Salat servieren.

