Zucchini Rezepte

Zucchini Schnitzel mit Porree und Paprika in Sahne Sauce

Anzahl: 1 keine Angabe vorh.
Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

---

1 Portion

100	g	Porree			Pfeffer
199	g	rote Paprika	125	ml	Gemüsebrühe
200	g	kleine Zucchini	40	g	Creme double
3	Essl.	Mehl	1		Ei
30	g	Butter	15	g	Semmelbrösel
		Salz			

Porree putzen, waschen, längs halbieren, weiße und grüne Teile in Ringe schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen und längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben beiseite legen. Die Reste quer in Streifen schneiden. 1 Tl. Mehl mit 1 Tl. Butter verkneten.

Zucchinistreifen mit Porree und Paprika in 10 g Butter andünsten, salzen & pfeffern, Brühe und Creme double unterrühren und aufkochen. Mehlbutter in die Sauce geben und glatt rühren. 3-4 Minuten ohne Deckel kochen, evtl. nochmals mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zucchinischeiben salzen und pfeffern, dann in restlichem Mehl wenden. Das Ei verquirlen, die Zucchinischeiben durch das Ei ziehen, dann in Semmelbrösel wenden.

Restliches Fett in einer Pfanne erhitzen. Panierte Zucchinischeiben darin bei milder Hitze von beiden Seiten anbraten (etwa 3-4 Minuten pro Seite)

Zucchinischeiben auf dem Teller mit dem Sahnegemüse anrichten.

Dazu : Petersilienkartoffeln

Getränk : ein Tomatensaft mit Salz und Tabasco