

## **Zucchini-Scheiben in Parmesan-Mantel**

*Eingereicht von Dr. Monika Bossung-Winkler für Juli/August:*

Zutaten:

1-2 nicht zu dicke Zucchini

Kräutersalz

Mehl

Geriebenen Parmesan

Bratöl

Zubereitung:

Die Zucchini in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden, salzen und ca. 10 min stehen lassen, damit sie ein bisschen Wasser ziehen. Mehl und Parmesan vermengen, die Zucchini darin panieren und in Öl braten bis sie bräunlich sind.

Dazu passen Pellkartoffeln und Quark.