



## Gebratene Zucchini

### Zutaten: 4 Personen

2	Zucchini in dicke Scheiben geschnitten
	Mehl
	Salz und Pfeffer
	<b>Natives Olivenöl extra</b>
Ca. 30 g	Parmesan oder Grana Padano gerieben
1	Zitrone
2 EL	Petersilie glatt fein geschnitten

### Zubereitung:

- Zucchinis Scheiben in Mehl wenden und abklopfen.
- In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini goldbraun von beiden Seiten braten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Gebratenen Zucchinis Scheiben auf Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Käse, und Petersilie bestreuen.
- Zitronenschale auf die Zucchini reiben, den Saft der Zitronen verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Sebastian Kunkel  
Friedrich-Overbeck-Str. 1  
90455 Nürnberg  
[www.zirbelstube.com](http://www.zirbelstube.com)