

Gebratene Zucchini mit Parmesan und Speck

Für 2 Personen:

2 Zucchini	4 Sch. Frühstücksspeck	50 g Parmesan
4 EL Paniermehl	8 EL Olivenöl	1/2 Zitrone
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Die Enden der Zucchini abschneiden, die Zucchini vierteln und das Kerngehäuse entfernen Die Zuchiniviertel in je 5 Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anrösten. Währenddessen den Speck in Streifen schneiden. Den Speck zur Zucchini in die Pfanne geben, die Zucchini pfeffern, leicht salzen und alles zusammen weiterrösten Den Parmesan in die Pfanne geben, einmal schwenken das Paniermehl einrieseln lassen und unter gelegentlichem schwenken noch kurz weiter rösten. Die Zucchini auf einem tiefen Teller anrichten und mit Zitronensaft beträufeln

Steffen Henssler am 27. Mai 2021