

Gebratene Zucchini mit Kräutermarinade

Zutaten für 10 Personen:

- 2 kg Zucchini
- 1 Tasse Mehl
- 3 Eier
- 1 El Öl
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Marinade:

- 8 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 Pfefferschoten
- 100 gr Kapern
- Salz und Pfeffer
- 1 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
Salzen und in ein Sieb legen damit die Flüssigkeit abtropfen kann.
Das Mehl mit den übrigen Zutaten anrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es raucht. Die Zucchinischeiben einzeln in den Teig tauchen und beidseitig braun braten.

Die Zutaten der Marinade vermischen und abschmecken.

Zucchini auf ein Blech legen und mit der Marinade bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf ca. 180°C etwa 5 Minuten backen und sofort servieren.