



Zucchini im Bierteig

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.10** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zucchini im Bierteig

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
600	gr	Zucchini	waschen, trocknen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden
65	gr	Mehl	Mehl mit dem
1/2	dl	Bier	Bier und
2/3	dl	Oel	einem EL Oel verrühren
2/3	TL	Salz	salzen
			Zucchinischeiben durch den Teig ziehen und in einer Pfanne im heissen Olievenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
1	Bnd	Peterli	Peterli als Dekoration darüber geben