

GATCH GAP REZEPTE

ZUCCHINI STICKS MIT PARMESAN

Zubereitungszeit 10 - 15 min | Für 1-2 Personen

GATCH
CAP



FOLLOW | KOMMENT | LIKE



WWW.GATCHCAP.DE

Zubereitung

1. Die Zucchini in Sticks schneiden.
2. In einer flachen Schüssel die Eier verquirlen.
3. In einer anderen Schüssel Paniermehl, Parmesan, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Zucchini-Sticks erst in den verquirlten Eiern und dann in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wenden, um sie gut zu panieren.
5. "CATHCAP"-Pfannenspritzschutz auf eine passende (28cm) Pfanne legen. Die Pfanne mit Öl erhitzen und die Zucchini-Sticks darin goldbraun und knusprig braten.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
7. Für den Kräutlerquark den Quark mit den gehackten Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die knusprigen Zucchini-Parmesan-Sticks mit dem Kräutlerquark servieren und genießen.
9. Genieße diese knusprigen Zucchini-Parmesan-Sticks als köstlichen Snack, Vorspeise oder Beilage und lass dich von ihrer köstlichen Kombination aus Zucchini und Parmesan verführen!

Zutaten

- 500 g Gnocchi
- 2 Zucchini, in Scheiben
- 200 g Gorgonzola-Käse, zerbröckelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1/2 Tasse Sahne
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Basilikum zum Garnieren

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!