



# PANIERTE ZUCCHINISCHEIBEN

**Backofen:** 210° C  
**Backzeit:** ca. 25 min  
**Zubehör:** großer Ofenzauberer "James"

## Zutaten:

1 große Zucchini  
Salz & Pfeffer  
etwas Mehl  
2 Eier  
Paniermehl  
etwas Butter

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.  
Großen Ofenzauberer James hauchdünn fetten.

Zucchini waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini Scheiben von beiden Seiten salzen & pfeffern und leicht mehlen (geht gut mit dem Edelstahl-Streiflix).

Gemehlte Zucchini Scheiben in verquirltem Ei wenden und danach rundherum in Paniermehl tauchen.

Zucchini Scheiben gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen.  
Auf jede Scheibe einige Butterflöckchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min goldbraun backen.

