

# Panierter Patisson

## Zutaten:

1 Patissonkürbis oder  
1 Zucchini  
1 Ei  
Mehl  
Paniermehl  
Salz und Pfeffer  
oder Kräutersalz  
Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Den Patissonkürbis waschen und trockentupfen, dann in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Diese werden wie ein Schnitzel paniert. Dafür also erst in Mehl wenden, dann in einer Mischung aus verrührtem Ei, Salz und Pfeffer, zum Schluss in Semmelbröseln.

Die panierten Kürbisscheiben in einer Pfanne mit neutralem Öl, z.B. Sonnenblumenöl, auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt ein Kräuterquark oder ein fruchtiger Dip.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)