

Zucchini-Taler mit Tomaten-Salsa

Vegetarisch » Zucchini-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Ei(er)
- » 75 ml helles Bier
- » 120 ml Öl
- » 3 EL Mehl
- » 10 Blättchen Minze
- » 10 Blättchen Basilikum
- » 800g Tomate(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 600g Zucchini
- » 250g Mozzarella
- » 2 EL Pesto

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

bis zu 15min



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Salsa zubereiten

- Kräuter waschen, in Streifen schneiden
- Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln
- mit Kräutern und 2 EL Öl mischen
- salzen, pfeffern
- zudecken, kalt stellen

Taler vorbereiten

- Zucchini waschen, in Scheiben schneiden
- salzen, pfeffern
- Mozzarella in Scheiben schneiden
- Käse-Scheiben halbieren
- Käse mit Pesto bestreichen
- jeweils Zucchini-Mozzarella-Zucchini schichten

Bierteig zubereiten

- Eier trennen
- Eigelb mit Bier, 1 EL Öl und Mehl verquirlen
- etwas quellen lassen
- Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen
- Eiweiß unter den Teig heben

Fertigstellung

- restliches Öl erhitzen
- gefüllte Zucchini durch den Bierteig ziehen
- im Öl ausbraten
- Zuccinitaler mit Tomaten-Salsa anrichten
- mit Basilikum garnieren

Nährwerte: 550kcal/E23g/F45g/KH11g pro Portion

angelegt am: 09.11.2008

Rezept-Nr: 2308

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke