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

- Zucchinitaler 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