

Knusprig panierte Zucchini­scheiben mit Basilikum-Dip



Wie bringt man Gemüseverächter auf den Geschmack? Man frittiert das Ganze einfach. Den Zucchini­scheiben in knusprigen Panade kann niemand widerstehen.

Einerseits haben Zucchini einen milden Geschmack und lassen sich mit etlichen anderen Zutaten kombinieren, andererseits sind sie sehr wandelbar: ob roh im Salat, in dünnen Streifen als Zoodles, als Ingredienz einer Gemüsequiche oder sogar in süssen Muffins.

Für das heutige Rezept werden Zucchini in Scheiben geschnitten und frittiert, was ihnen eine knusprigen Schicht verleiht. Die kleinen Veggie-Schnitzel schmecken zum Apéro, als Beilage und sogar als Fernseh­snack. Der erfrischende Dip mit Basilikum passt hervorragend zum crunchy Fingerfood.

Basilikum-Dip

- 10 g Basilikumblätter
- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Joghurt, nature
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

Panierte Zucchini­scheiben

- 70 g Mehl
- 2 grosse Eier, verquirt
- 120 g Paniermehl
- 30 g Pecorino, fein gerieben
- 1 TL Salz
- 1 TL getrocknete Petersilie
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ½ L Frittieröl
- 2 mittelgrosse Zucchini, in ca. 7 bis 8 mm dicken Scheiben

Basilikum-Dip

1. Basilikum, Mayonnaise und Joghurt mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Panierte Zucchinischeiben

1. Drei tiefe Teller vorbereiten. Den ersten mit Mehl befüllen, den zweiten mit den verquirlten Eiern und den dritten mit Paniermehl, das mit Käse und den Kräutern/Gewürzen vermischt wurde. Neben den Herd ein Küchengitter legen und ein Backpapier darunter platzieren.
2. Einen Daumenbreit Frittieröl in einen Topf leeren und dieses auf **170 Grad** erhitzen. Wer kein Küchenthermometer besitzt, kann die Probe mit einem Holzlöffel machen: Steigen an dessen Stiel Bläschen auf, wenn man ihn ins Öl tunkt, kann mit Frittieren begonnen werden.
3. Zucchinischeiben zuerst in das Mehl, dann durch die Eier und zuletzt durch die Paniermischung ziehen.
4. Im heißen Öl beidseitig goldbraun frittieren – etwa 1½ Minuten pro Seite – und auf das vorbereite Gitter legen (so bleiben die Scheiben schön knusprig). Sofort mit dem Dip servieren.

Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten

Bio Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase verführerischer Duft von roten Beeren und schwarzen Kirschen. Voll im Gaumen, mit samtigen Tanninen und langem Abgang.

Jetzt im [Weinshop](#) ansehen

