Gebackene Zucchini-Pommes

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 10 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

2	Zucchini
50 g	Mandeln, gemahlen
30 g	Parmesan, gerieben
	Kräuter: z.B. getrockneter Oregano und etwas Cayenne-Pfeffer
1	Ei
	Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200° vorheizen.
Die Enden der Zucchini abschneiden, in Pommes-große Stücke schneiden und mit Salz würzen.
Die gemahlenen Mandeln, den Parmesan und die Kräuter in einer Schüssel mischen.
Das Ei ebenfalls in eine separate Schüssel geben.
Die Zucchini-Stücke erst in das Ei tunken, dann in die Mandel-Kräuter-Mischung und gleichmäßig bedecken.
Die Zucchini-Pommes auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 10 Minuten goldgelb backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet