

ABEND

TEIGWAREN MIT GEBRATENEN ZUCCHETTI-SCHEIBEN

**Zutaten:**

800 – 1000 g Teigwaren, Salz
2 EL Butter

2 kg grössere Zucchini
200g Mehl

4 Eier
250 g Mehl
200 g Reibkäse
ca. 6 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl für Bratpfanne oder Blech



ca. 60 Min.

Zubereitung:

Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütten, mit Butter vermischen.

Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben.

Eier, Mehl, Reibkäse, Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss zu einem dicken Omelettenteig verarbeiten. Jede Zuccettischeibe durch den Omelettenteig ziehen und in wenig Öl braten.

Ketchup dazu servieren.

Bei Bedarf einen Salat dazu servieren.

TIPP!

Zuccettischeiben
und Mehl in einen
Sack geben und gut
schütteln.