

# Rezept für Zucchini-Pommes mit Parmesan

VON Claudia

## ZUTATEN

1 große Zucchini

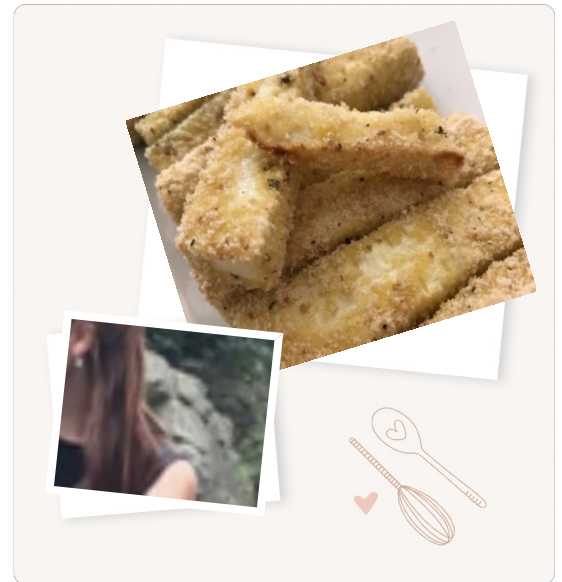
50 g geriebene Mandeln

30 g Parmesan

1 Ei

Salz,

Pfeffer, Gewürze nach  
Belieben



PORTIONEN

1 Portionen

ZEIT

45 Min

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Zucchini waschen und Enden abschneiden. Längs halbieren und in fingerdicke Stifte schneiden.

Ei in einem Schälchen mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Parmesan reiben und mit Mandeln und Gewürzen vermischen. Zucchini-Stifte in Ei und abschließend in Parmesan-Mischung wenden, bis sie komplett ummantelt sind.

Pommes nebeneinander auf das Backblech legen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten gold-braun backen und mit einer Prise Salz würzen. Mit Dipp servieren.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↖ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.