

Zucchini in Bierteig ...mit Tsatsiki

Zutaten 4 Personen:

4 kleine oder 2 große Zucchini, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

125 g Mehl, 2 Eigelb, ¼ TL Salz, Messerspitze geriebene Muskatnuss, 1/8 l Bier,

2 Eiweiß, Öl

Zubereitung:

Zucchini waschen, in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden und nach Belieben salzen und mit Pfeffer und Knoblauchpulver bestreuen.

Mehl mit Eigelb, ¼ TL Salz, Muskat und Bier cremig verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unter den Teig heben.

Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Zucchini rasch im Teig wenden und im Fett goldgelb ausbacken.

Auf einem Gitterrost mit Kückenkrepp etwas Fett abgeben lassen, noch warm servieren.

Dazu schmeckt sehr gut eine gute Portion selbstgemachtes Tsatsiki (Joghurt, Salz, Pfeffer, frischer Knoblauch, Salatgurke geraspelt nach Geschmack, gut durchziehen lassen, kalt servieren)