

# Gebackene Kürbisscheiben

Zutaten:

1 kg Kürbisfleisch

Salz

Zitronensaft

3 EL Mehl

3 Eier

Paniermehl

Öl

Zubereitung:

Das ausgelöste Kürbisfleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kürbisscheiben mit Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln, ½ Stunde ziehen lassen.

Die Kürbisscheiben trocken tupfen.

Mehl mit Salz vermengen und die

Kürbisscheiben darin wenden.

Danach in den verquirlten Eiern und

zuletzt in Paniermehl wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die

panierten Kürbisscheiben goldbraun

backen.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand „Bardowicks“.