Zucchini - Chips

Zutaten:

1 Zucchini

Milch

100g Paniermehl

100g Parmesan

(frisch geriebener oder fertiger Parmesan aus der Tüte, es geht beides)

1 TL Salz

Zubereitung:

Zucchini in Scheiben schneiden oder hobeln. (Die Scheibenstärke sollte zwischen 3 - 5mm liegen.) Dann die Zucchini - Scheiben in eine Schüssel mit Milch, für ca. 10 Minuten, einlegen.

In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten vermischen.

Nun die Zucchini - Scheiben von beiden Seiten in dem Paniermehl - Parmesan - Gemisch wälzen.

Die panierten Scheiben kommen auf den Backofenrost und werden im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad für ca. 20-25 Minuten „gebacken“ bis diese gold - braun sind.

Fertig!