

Zucchini Piccata mit Tomaten - Sugo

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, gesunde Küche für jeden Tag

Zutaten

- Für die Zucchini Piccata:
- 500 g große Zucchini, geschält in großen Scheiben
- 100 g Kochschinken in Scheiben
- 100 g Fontina oder Gouda
- 40 g geriebenen Gouda
- 3 Eier mit 3 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- Rapsöl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Für das Tomaten - Sugo:
- 1 El Rapsöl
- 1 Dose ganze Tomaten im eigenen Saft
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 frische Tomaten in kleinen Würfeln
- 1 El gehackte frische Kräuter wie: Thymian, Rosmarin, Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tomaten - Sugo:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und mit den Tomaten aufgießen.

Schritt3

4- 5 min. köcheln lassen, dann die frischen Tomatenwürfel und die Kräuter dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Die Zucchini Piccata:

Schritt5

Die Milch mit den verklapperten Eiern und dem geriebenen Käse glatt rühren. Die gewaschenen, geschälten Zucchini schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und etwas pfeffern.

Schritt6

Den Schinken und Gouda zuschneiden, anpassen und mit jeweils 1 dünnen Scheibe belegen; obenauf 1 zweite Zucchinischeibe geben. In Mehl wälzen und durch die Ei - Käsemischung ziehen; etwas abstreifen.

Schritt7

In der heißen Öl - Butter, von jeder Seite ca. 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze goldgelb heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Gern reiche ich dazu einen rustikalen Kartoffel Stampf mit Schnittlauch, es passt aber auch Gemüsereis oder Pasta.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Sugo **Tags:** schnelle **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchini-piccata-mit-tomaten-sugo/>