



Zucchini Pommes in der Heißluftfritteuse

Zutaten

- 550 g Zucchini
- 50 g Weizenmehl, Type 550
- 100 g Parmesan
- 100 g Semmelbröseln
- 3 Stück Ei(er)
- 2 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 125 g MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa

Zubereitung

1. Zucchini waschen und in pommes-ähnliche Stücke schneiden. Parmesan reiben und mit Semmelbrösel vermengen. Mehl abwiegen und in einen tiefen Teller geben.
2. Eier in einer Schüssel mit MAGGI Würzmischung Nr.4 verquirlen.
3. Die Zucchini Pommes in der folgenden Reihenfolge wälzen: Mehl, Eiermasse und Parmesan-Brösel-Mischung. Heißluftfritteuse auf 190 °C einstellen und für etwa 10-12 Min. garen.
4. Die Zucchini-Pommes mit MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	52 g
Energie	476 kcal
Fett	17 g
Protein	27 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen