



Rezan Zemichel
Zucchini Chips mit Dip

Zutaten

Für die Chips

2	Zucchini
2 Tassen	Paniermehl
3/4 Tasse	Parmesan
Etwas	Basilikum
1 EL	Knoblauchpulver
1 TL	Chili-Pulver
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
2	Eier

Für den Dip

3 EL	Mayonnaise
1 EL	Zitronensaft
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Zucchini in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten außer den Eiern mischen.
3. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Zucchinischeiben in der Eiermasse wenden, dann in die Panade geben.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
6. Bei 230°C Ober- und Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind.
7. Für den Dip alle Zutaten vermengen.