

# Zucchini-Tofu-Piccata



## ► Beschreibung

Leicht gebratene Zucchinischeiben in einer knusprigen Tofu-Panade, dazu eine frische Zitronen-Kapernsauce. Warm oder lauwarm ein Genuss.

## ► Zutaten

- 3 Zucchini
- 250 g fester Tofu
- 3 EL Maisstärke
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Kapern
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

## ► Zubereitung

1. Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Tofu fein zerdrücken, mit Maisstärke, Salz und Pfeffer mischen.
3. Zucchinischeiben darin wenden, in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

4. Für die Sauce Zitronensaft mit gehackten Kapern und Petersilie verrühren.
5. Alles zusammen servieren, lauwarm sehr bekömmlich.

### ► Zusatzinfos

Schmeckt auch kalt als Mealprep.

Erstellt mit der ZUTATO-App

