

## Olivenöl

### Knusprige Brotecken in Olivenöl mit Zucchini und Kirschtomaten

Zubereitung 15 min  
Schwierigkeit leicht

Zutaten für 2 Portionen

1 Ei  
80 ml Milch (1,5 % Fett)  
Salz  
Pfeffer  
2 Scheiben Vollkorn-Sandwichbrot  
2 Zucchini (ca. 400 g)  
250 g Kirschtomaten  
2 EL Olivenöl  
nach Belieben grober Pfeffer

Ei und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine flache Schüssel geben. Brotscheiben diagonal halbieren, in die Eiermilch legen und unter Wenden darin einweichen, bis sie die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Inzwischen die Zucchini waschen, putzen, der Länge nach halbieren und quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tomaten waschen und die Hälfte davon halbieren.

In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die eingeweichten Brotecken hineingeben und bei kleiner Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten.

Während die Brotecken braten, das restliche Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zucchini und alle Tomaten zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Brotecken und Gemüse anrichten. Nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreuen.