

Zucchini überbacken



Quelle

Stehauffrau.de



Portionen

2



Zeit

40 Minuten

Zutaten:

- Zucchini (nach Bedarf)
- Olivenöl
- Oregano (frisch)
- Salz, Pfeffer
- Zitrone (ganz, frisch)
- Parmesan

Hinweise:

Für Salz, Pfeffer und Parmesan gilt: So viel Du magst. Es ist reine Geschmackssache.

So wird es gemacht:

- 1 Backofen auf 170 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze), Zucchini waschen dann vierteln und in eine Auflaufform legen
- 2 Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen, von dieser Hälfte den Schalenabrieb hinzufügen., mit Olivenöl beträufeln, den Zitronensaft mit Schale über die Zucchini geben
- 3 Ab in den Ofen und 20 Minuten warten
- 4 Anschließend die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und zu den Zucchini legen

