

Rezept

Parmigiana mit Zucchini

Ein Rezept von Parmigiana mit Zucchini, am 23.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Tomaten	750 g Zucchini
250 g Mozzarella	100 g Parmesan
1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
1/4 l Tomaten-Kräuter-Sauce (S. Rezept-Tipp)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides hacken. Tomaten und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in Streifen schneiden. Zucchini und Tomaten salzen, pfeffern und im Öl auf jeder Seite 1 Min. braten.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Sauce, Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella übereinander schichten. Mit Parmesan bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. gratinieren.