Rezept

Überbackene Nuss-Zucchini

Ein Rezept von Überbackene Nuss-Zucchini, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	Zucchini
10 g	Walnusskerne
10 g	gemahlene Mandeln
50 g	Gorgonzola
	Pfeffer
10 g	Pinienkerne
10 g	gemahlene Haselnüsse
125 g	Mozzarella light
	Salz
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen und längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Zucchinischeiben darauf auslegen. Pinienkerne und Walnusskerne grob hacken und mit den gemahlenen Haselnüssen und Mandeln mischen. Mozzarella und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Nussmischung auf den Zucchinischeiben verteilen, salzen und pfeffern und mit den Käsewürfeln belegen. Das Blech in den Ofen schieben (Mitte, Umluft 160°) und ca. 25 Min. überbacken. Auf zwei Tellern anrichten und servieren.