

Rezept

Käse-Zucchini-Päckchen

Ein Rezept von Käse-Zucchini-Päckchen, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Feta	2 Zucchini
Salz	2 TL Olivenöl
Pfeffer	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
200 g stückige Tomaten mit Kräutern (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Käse in vier gleich große Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und der Länge nach in 3 mm dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 20 Sek. blanchieren, dann abschrecken und abtropfen lassen.
2. Je 2-3 Zuchinscheiben überlappend um den Käse wickeln. Die Päckchen nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Das Öl mit etwas Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika verrühren. Die Päckchen damit gleichmäßig bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen.
3. Inzwischen die Tomaten erhitzen. Übrige Zuchinscheiben in Streifen schneiden und dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Käse-Zucchini-Päckchen auf der Tomatensauce anrichten.