

Rezept

Knusper-Zucchini mit Pestopüree

Ein Rezept von Knusper-Zucchini mit Pestopüree, am 10.06.2026

Zutaten

250 g Zucchini	Salz
40 g Parmesan	20 g Haferflocken
2 EL Olivenöl	1/2 Packung Instant-Kartoffelpüree
1 TL Pesto (aus dem Glas)	Öl für die Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße 1-2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl ausreiben.

2. Zucchini waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Zucchinischeiben dachziegelartig in die Auflaufform schichten und salzen.

3. Parmesan reiben, mit den Haferflocken mischen und über die Zucchini verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und im Ofen (Mitte; Umluft 180°) 20 Min. backen.

4. Das Püree nach Packungsanweisung zubereiten, Pesto einrühren und das Püree zu den Knusper-Zucchini servieren.