

Rezept

# Überbackene Nuss-Zucchini

Ein Rezept von Überbackene Nuss-Zucchini, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> Zucchini	<b>10 g</b> Pinienkerne
<b>10 g</b> Walnusskerne	<b>10 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>10 g</b> gemahlene Mandeln	<b>125 g</b> Mozzarella light
<b>50 g</b> Gorgonzola	Salz
Pfeffer	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 gemahlenden 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.