

Rezept

Zucchini-Peperonata

Ein Rezept von Zucchini-Peperonata, am 03.05.2024

Zutaten

2 Zucchini	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 Knoblauchzehen	2 EL Kapern
1 EL Olivenöl	1 TL frischer Thymian
Salz	Pfeffer
2 EL Aceto balsamico	4 Papierstücke

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zucchini und Paprika putzen, waschen und grob schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Gemüse mit Knoblauch, Kapern, Öl und Thymian mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Papierstücke auslegen. Das Gemüse darauf verteilen. Das Papier zu Päckchen oder Bonbons verschließen. Die Päckchen auf einem Backblech im Ofen (Mitte) 12-15 Min. garen. Auf Teller verteilen, öffnen und mit dem Balsamico beträufeln.