

Rezept

Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Parmesanspänen

Ein Rezept von Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Parmesanspänen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Zucchini	250 g Kirschtomaten
je 1 Thymianzweig, Basilikumstängel und Oreganozweig (ersatzweise 1 TL getrocknet)	3 EL Olivenöl
Salz	100 g gehobelter Parmesan
Butter für die Form	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleine Auflaufform (29 x 22 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Zucchini waschen, schälen und klein schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Eine Auflaufform mit Butter fetten und das Gemüse hineingeben.

3. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Olivenöl über das Gemüse träufeln, den Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Auflauf im Ofen (mittlere Schiene) 15 Min. backen. Heiß servieren.