

Rezept

Zucchini mit Gorgonzola

Ein Rezept von Zucchini mit Gorgonzola, am 26.04.2024

Zutaten

300 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
400 g dicke Zucchini	Pfeffer
100 g Gorgonzola	3 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 490 kcal, 35 g F, 20 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einen Topf 5 cm hoch Wasser füllen, aufkochen und salzen. Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen.
2. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden, diese nach Belieben nebeneinander auf das Blech legen, salzen und pfeffern. Gorgonzola würfeln. Ofen auf 200° vorheizen.
3. Kartoffeln grob zerdrücken, den Gorgonzola untermischen. Die Masse salzen, pfeffern und auf den Zucchinischeiben verteilen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen, mit Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. überbacken.