Rezept

Zucchini mit Rosmarin

Ein Rezept von Zucchini mit Rosmarin, am 20.08.2025

Zutaten

1 kleiner Zweig	Rosmarin
2 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer
6 EL	Olivenöl
2 EL	Rohrohrzucker
1 TL	Salz
4	kleine Zucchini (à ca. 250 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Rosmarin, Öl, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen. Zucchini putzen, waschen und quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Marinade mischen, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen. Die Zucchini schmecken warm oder kalt als Antipasto.