

Rezept

Zucchini mit nussiger Käsekruste und Tomaten-Oliven-Salsa

Ein Rezept von Zucchini mit nussiger Käsekruste und Tomaten-Oliven-Salsa, am 01.03.2024

Zutaten

500 g Zucchini	40 g Haselnusskerne
40 g Emmentaler Cayennepfeffer	gemahlener Koriander Salz
2 TL Olivenöl	300 g Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
6 entsteinte schwarze Oliven	je 1 TL gehackter Oregano und Thymian
1 EL Olivenöl Cayennepfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 392 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zucchini waschen, putzen und in 1 cm dünne Längsscheiben schneiden. Die Haselnüsse fein hacken.
2. Den Emmentaler fein raspeln. Käseraspel und gehackte Nüsse mischen, mit einer Prise Koriander und Cayennepfeffer würzen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Zucchinischeiben nebeneinander darauf legen und leicht salzen. Die Nuss-Käse-Mischung auf den Zucchinischeiben verteilen. Die Zucchini mit 2 TL Öl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte) ca. 18 Min. backen.
4. Inzwischen für die Salsa die Tomaten waschen und ohne Stielansatz klein würfeln. Knoblauch und Schalotte schälen und hacken. Die Oliven fein würfeln.
5. Tomatenwürfel, Knoblauch, Schalotten, Oliven, Oregano, Thymian und Öl vermischen. Die Salsa mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zu den Zucchini mit nussiger Käsekruste reichen.