

Rezept

Zucchitaler vom Blech

Ein Rezept von Zucchitaler vom Blech , am 14.12.2025

Zutaten

150 g	Feta-Schafskäse	75 g	schwarze Oliven (ohne Stein)
2	ungebrühte grobe Bratwürste (à ca. 120 g)		Pfeffer
2	Zucchini (à ca 300 g)	4 EL	Öl
	Salz	2 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 410 kcal, 35 g F, 18 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Feta zerbröckeln. Oliven hacken. Wurstbrät aus der Haut lösen und zerpflücken. Alles mischen und mit Pfeffer würzen. Backofen auf 200° vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Ein Backblech mit 2 EL Öl bepinseln, die Zucchini darauf verteilen und mit dem übrigen Öl (2 EL) bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brätmischung auf den Zucchinischeiden verteilen, etwas flach drücken und das Ganze im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Ofengrill dazuschalten und alles ca. 3 Min. goldbraun übergrillen. Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und auf das Gericht streuen.