

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Dracula-Zungen (Zucchini)

Zutaten: 500 g Zucchini, 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1/2 TL Kräutersalz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g geriebenen Käse, 2 EL Sesam

Zubereitung: Den Backofen auf 200 Grad (Gas 3-4) vorheizen. Die Zucchini waschen und die Stielansätze abschneiden. Die Zucchini der Länge nach in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehe pellen und in eine Tasse pressen, mit einem Esslöffel Öl verrühren.

Eine flache Auflaufform mit diesem Olivenöl einpinseln und die Zucchinischeiben schuppenartig hineinlegen.

Die Zucchinischeiben mit Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse darüber verteilen und mit dem Sesam bestreuen.

Die Zucchini auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com