

Zucchettischeiben al forno

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1.2 kg kleine zarte Zucchini
Italienische Kräutermischung
1 EL Zitronensaft
Butter
Salz
Pfeffer
Parmesan



Zubereitung:

Zucchini schräg in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden

2-4 TL italienische Kräutermischung mit Zitronensaft kurz marinieren

Portionenweise in warmer Butter 2 min. dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen

In eine weite, gefettete Gratinform schichten

Mit Parmesan und Butterflöckli bestreuen

Ca. 10 min. in der Mitte des vorgeheizten Ofen (250°) gratinieren.