

Zucchini aus dem Backofen

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Zucchini – 25 g Butter – Salz – Pfeffer – Gemüsebrühe – Schnittlauch – Basilikum – 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in etwa 1cm breite Scheiben schneiden
- Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken, die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln
- Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Gewürzen und etwas Gemüsebrühe zu einer pikanten Marinade verrühren
- Die Zucchinischeiben auf ein gefettetes Backblech legen und mit der Würzbutterm bestreichen
- 20 Minuten backen
- Dazu passen Kartoffeln und ein Kräuterquark

Wir wünschen guten Appetit!

