

# Überbackene Zucchini Scheiben

Die überbackenen Zucchini Scheiben ist ein schmackhaftes Gericht für Vegetarier und Käse Liebhaber. Ein einfaches Rezept mit dem beliebten Sommer Gemüse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

4 Stk.	Zucchini
50 g	Emmentaler (gerieben)
50 g	<a href="#">Parmesan</a>
3 EL	Olivenöl
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Kräuter der Provence (getrocknet)

## Zubereitung

1. Für die **überbackenen Zucchini Scheiben** die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und getrocknete Kräuter bestreuen und mit dem Olivenöl beträufeln.
2. Die Scheiben großzügig mit Parmesan und Emmentaler bestreuen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Zucchini darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C zirka 15 Minuten goldbraun backen.

## Tipp