

# Zucchinischeiben aus dem Backofen

Die Zucchinischeiben aus dem Backofen sind blitzschnell zubereitet und eine schmackhafte Beilage zu vielen Speisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

4 Stk. Zucchini
Olivenöl extra vergine
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Zucchinischeiben aus dem Backofen** die gewaschenen Zucchini ungeschält in zirka 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig mit Olivenöl beträufeln und vermengen. Die Zucchinscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft zirka 25 Minuten goldbraun backen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Tipp

Die heißen Zucchinischeiben aus dem Backofen mit geriebenen Parmesan bestreuen.