

Zucchetto gigante

Zutaten: (für 3 bis 4 Personen)

- 700 g grosse Zucchini, in 2 bis 3 mm breite Scheiben gehobelt; sehr grosse Zucchini vorher halbieren und die Kernen herauskratzen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 bis 2 Knoblauchzehen, ganz fein gehackt
- nach Belieben getrockneter Oregano
- 1.5 dl Rahm
- 2 gehäufte EL frisch geriebener Sbrinz oder Parmesan
- wenig Butter für Butterflöckli oder ein paar Spritzer Olivenöl

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Die Zucchini-Scheiben ziegelartig in Bahnen, dicht an dicht auf ein mit Backpapier belegtes rechteckiges Blech geben.

Die Zucchini-Scheiben mit Salz, Pfeffer, Oregano und mit dem fein gehackten Knoblauch bestreuen.

Den Käse und den Rahm und ganz am Schluss ein paar Butterflöckli oder ein paar Spritzer Olivenöl über die Zucchini geben.

Das Blech für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, bis alles schön Farbe angenommen hat.

Die Türe des Backofens während des Backens einen kleinen Spalt breit offenhalten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Temperatur sollte aber dennoch immer 180 Grad betragen. Geht das nicht, öffnet man die Backofentüre während des Backens ein paar Mal kurz und schliesst den Ofen dann wieder.

Quelle: Blog: lamiacucina



Schweizer Radio
und Fernsehen