

## Barchette di zucchini al forno - überbackene Zucchini

Diese überbackenen Zucchini sind ein absoluter Klassiker, wenn es einmal etwas schneller gehen muss! Noch dazu ist das Rezept **einfach, perfekt für den Sommer** und sehr **lecker!** Was du nun alles für die Zubereitung der - mit Mozzarella und Parmesan - überbackenen Zucchini benötigst, erfährst du jetzt.



### Zutaten (für 3-4 Personen)

- 3-4 große Zucchini
- ca. 300 - 400 g passierte Tomaten
- mindestens 125 g Mozzarella (je nach Größe der Zucchini)
- 30 g geriebener Parmigiano Reggiano (Parmesan)
- etwas natives Olivenöl (Olio extra vergine d'oliva)
- italienische Kräuter (z.B. einen Zweig Rosmarin, Oregano oder Basilikum)
- eine Prise Salz und Pfeffer
- Backpapier

### Zubereitung (leicht)

Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zur gleichen Zeit die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Zucchini auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und über Kreuz einschneiden. Die Zucchini-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Danach alles in den Backofen geben und ca. 10 -15 Minuten lang backen, bis die Zucchini hellbraun angebraten sind. Die fertig angebratenen Zucchini-Scheiben aus dem Ofen nehmen (den Ofen noch anlassen) und mit passierten Tomaten bedecken. Italienische Kräuter darüber geben. Im Anschluss die Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Zucchini damit belegen. Dann Parmesan über die belegten Zucchini-Scheiben streuen. Zu guter Letzt die Zucchini noch einmal in den Ofen geben. Nach etwa 10 - 15 weiteren Minuten im Ofen sind die Zucchini überbacken und servierfertig. Jetzt bleibt uns nur noch eines zu sagen: Buon Appetito!