

Geröstete Zucchini



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg tiefgefrorene Ardo Zucchini
in Scheiben

100 ml Olivenöl

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

150 g tiefgefrorene Ardo Zwiebeln,
gehackt

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel geräuchertes
Paprikapulver (optional)

100 g tiefgefrorene Ardo Petersilie,
gehackt

Abrieb und Saft von 2 Zitronen

Parmesan (optional, zum Servieren)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die tiefgefrorenen Zucchini auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch, tiefgefrorenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver vermengen.
3. 25–30 Minuten backen und nach der Hälfte der Garzeit wenden, bis die Zucchini goldbraun und zart sind.
4. Zitronensaft und -abrieb, gehackte Petersilie und nach Wunsch geriebenen Parmesan hinzufügen.
5. Warm als Beilage servieren.

Allergene

Milk

