Mit Protinella überbackene Zucchini



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucchini mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen, mit einer gepressten Knoblauchzehe einreiben und dem Olivenöl betropfen. Mit der Innenseite nach oben in den Backofen stellen und 20-25 Minuten backen.
2. Die Zucchini aus dem Ofen nehmen und abwechselnd mit Tomaten und GOLDSTEIG Protinella belegen. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano bestreuen und ca. 12-13 Minuten weiter backen.

Zutaten



Für 1 Person:

- 1 mittlere Zucchini, halbiert und Samen entfernt
- 1 Tomate
- 1 Packung GOLDSTEIG Protinella Kugel
- 1 Knoblauchzehe
- getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

