

Manourikäse im Zucchinimantel



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

Schneiden Sie die Zucchini mit der Brotschneidemaschine oder mit dem Sparschäler in feine Scheiben.

Legen Sie die Zucchinischeiben leicht überlappend auf ihrer Arbeitsfläche übereinander.

Setzen Sie den Manourikäse in die Mitte und ummanteln Sie den Käse mit den Zucchinischeiben.

Bepinseln Sie den Zucchinimantel mit wenig Öl und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.

Kleiden Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben Sie den Käse darauf. Im Anschluss im Ofen backen, bis die Zucchinischeiben goldbraun sind.

Mit frischer Limettenzeste und Thymianblättern dekorieren und warm servieren.

ZUTATEN

Für 1 Person

1 Manourikäse

1 Grosse Zucchini

Olivenöl zum
Einstreichen

Salz und Pfeffer

1 Limettenzeste

Thymianblättchen

Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk