

SCHNELLE ZUCCHINIPFANNE MIT SCHAFSKÄSE

Vorbereitungszeit 5 Minuten | Kochzeit: 5-10 Minuten |
Leicht | 2 Portionen



Diese ZucchiniPfanne ist nicht nur sehr schnell und einfach gemacht, nein sie schmeckt auch noch unglaublich gut. Ihr könnt sie als Low-Carb Gericht essen oder auch mit Baguette, Reis oder auch Kartoffeln. Wenig Aufwand für viel Geschmack!

Schritt 1

Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und schräg in etwa 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine [Pfanne*](#) erhitzen und einen guten Schuss Olivenöl hineingeben. Die Zucchini anbraten. Die Zucchini anbraten und die Knoblauchzehe dazugeben.

Schritt 2

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Knoblauchzehe entfernen, wenn sie braun ist, da sie sonst bitter wird. Wenn die Zucchini Farbe genommen haben, die Tomaten hinzugeben und kurz mitanbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Nicht mit dem Salz übertreiben, da der Schafskäse später auch noch Salzigkeit mitbringt.

Schritt 3

Im Ofen die Grillfunktion auf höchste Stufe stellen. Die Pfanne von der Hitze nehmen. Schafkäse grob über die Zucchinipfanne bröseln. Die Pfanne in den Herd direkt unter den Grill stellen. Wichtig: die Pfanne muss natürlich für den Einsatz im Ofen geeignet sein (alternativ eine Auflaufform benutzen).

Alles so lange überbacken, bis der Käse Farbe genommen hat. Sollte nicht länger als 2 Minuten dauern. Zum Anrichten noch einen Schuss Olivenöl darüber geben, etwas frischen Pfeffer und ein paar Blätter Basilikum!

Guten Appetit!

Links, an denen ein * steht, sind Affiliate-Links. Kommt über einen dieser Links ein Kauf zustande, so bekomme ich eine kleine Provision. Für Euch entstehen dabei keinerlei Extrakosten. Danke für Eure Unterstützung!

Schnelle Zucchinipfanne mit Schafskäse - 5 Minuten Gericht

Tipps

Den Schafskäse vorher mit kaltem Wasser abwaschen, da er sonst sehr salzig ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zucchini
- 1 Schuss Olivenöl (ca. 20-30 ml)
- 1 Knoblauchzähe (geschält und angedrückt)
- 10 Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL getr. Oregano
- 200 g Schafskäse
- ein paar Spritzer gutes Olivenöl

- ein paar Blätter frischen Basilikum

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 161

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)