

# Rezept

## Zucchini-Gemüse

Eine große, flache [Auflaufform](#) (ca. 30 x 25 cm) mit 1 EL [Olivenöl](#) einfetten. Entweder mit einem [Backpinsel](#) oder mit geknäultem Küchenkrepp das Olivenöl verteilen.

1 kg Zucchini (vgl. [Foto vom Wochenmarkt](#))

Waschen, die Enden abschneiden (vgl. [Blick in die Küche](#)), Zucchini in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Zucchini-Scheiben in der gefetteten Auflaufform verteilen.

Salz, Pfeffer

Würzen mit Salz und Pfeffer und einem Teel. Provencekräuter. Die zweite Hälfte Zucchini-Scheiben darauf geben und wiederum würzen.

2 x 1 gestr. Teel. [Provence-Kräuter](#)

2 EL [Olivenöl](#)

Oben drauf träufeln

Die fertige Auflaufform vor dem Backen: vgl. [Blick in die Küche](#)

Im vorgeheizten Ofen 30 min. bei 220° backen. Normalerweise auf der unteren Schiene.

**Aber:** Ist noch ein [Gußbräter](#) im Ofen (z.B. mit Lammbraten), so kann man beides unterbringen, indem man den Gußdeckel abnimmt und die Auflaufform (statt Deckel) auf den Gußtopf stellt.

Ca. ½ Becher Sahne

Über die fertigen Zucchini gießen (vgl. [Blick in die Küche](#))

Zum Servieren von der Auflaufform in eine Schüssel (vgl. [Blick in die Küche](#)) umfüllen