



Ofenzucchini mit Ziegenkäsecreme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Zucchini	250 g	Ziegenkäserolle
200 ml	Sahne	100 ml	Gemüsebrühe
1 Hand voll	Babyleaf Salat	3 EL	Olivenöl
	Saft einer halben Zitrone	Je 1 Zweig	Basilikum, Petersilie, Dill
30 g	Pinienkerne		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini längs halbieren, mit etwas Öl einreiben und salzen. Auf einem Blech im Ofen bei 180°C für 15 Minuten garen.
2. Gemüsebrühe und Sahne erwärmen und die Ziegenkäserolle darin aufmixen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Salat und die Kräuter mischen und mit etwas Olivenöl, Zitrone, Pfeffer und Salz eine leichte Marinade herstellen.
4. Die Zucchini auf einem Teller anrichten. Eine Zucchini mit der Ziegenkäsecreme übergießen und mit Pinienkernen und Basilikum garnieren.
5. Die andere Zucchini mit dem Salat belegen und mit der Marinade beträufeln.