

# Zucchini-Scheiben mit Ziegenkäse



## Zutaten für 2 Personen:

1 mittlerer Zucchini

80 g Ziegenkäse (weichen nehmen, sieht ein wenig wie weißer Camembert aus)

6 Champignons als Garnitur

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rosenpaprika

Oregano

1. Zucchini waschen und trocknen. Enden abschneiden. Mit einem Gemüsehobel vier dickere Scheiben heraus schneiden. Rest anderweitig verwenden.

2. Die Zucchini-Scheiben in 1 Esslöffel Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne auf jeder Seite bei mittlerer Hitze glasig braten, insgesamt 8 Minuten.

3. Zucchini-Scheiben vor dem ersten Umdrehen salzen und pfeffern. Optional auch mit etwas Rosenpaprika würzen.

4. Pilze putzen, vierteln und mitbraten. Pilze erst nach Fertigstellung salzen und pfeffern.

5. Den Ziegenkäse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Zucchini-Scheiben legen.

6. Mit Salz, Pfeffer und etwas Oregano würzen. Mit Glasdeckel abdecken und den Käse schmelzen lassen.

## Hinweise:

Vorspeiseteller vorwärmen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, vegetarisch, Käse, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023