

Gebackene Zucchini mit **Fiorella di Tomino** und Seeberger Edel-Nuss-Mix

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **Fiorella di Tomino**
40 g Seeberger Edel-Nuss-Mix
4 Zucchini
2 EL Olivenöl
Petersilie (zum Garnieren)
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zucchini waschen, längs halbieren und fächerartig dünne Scheiben hineinschneiden. Fiorella di Tomino in schmale Streifen schneiden. Zucchini mit Olivenöl bestreichen. Fiorella di Tomino vorsichtig zwischen die Zuchinscheiben stecken. Die gefüllten Zucchini auf ein Backblech legen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen vorheizen 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft). Die Zucchini für ca. 20-25 Minuten backen.
3. Vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen, mit Seeberger Edel Nuss-Mix und Petersilie garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 min.
Gesamtzeit: 40 min.

Pro Portion ca. 3021,6 kJ, 730,7 kcal, E 23,9 g, F 65,8 g, KH 8,6 g