ZUCCHINI SPAGHETTI AUS DEM BACKOFEN

Lieblingsrezept von Kirsten

OIL & VINEGAR

• FOR FOOD LOVERS •

ZUCCHINI SPAGHETTI AUS DEM BACKOFEN

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN:

2 MITTELGROßE ZUCCHINI
1 CHILISCHOTE (WER ES PIKANT MAG)
2 GEHÄUFTER EL BRUSCHETTA ORIGINALE (**OIL & VINEGAR**)
FRISCHER PARMESAN KÄSE
ca. 6 EL OLIVENÖL ZUM BACKEN & BRATEN (**OIL & VINEGAR**)

ZUM WÜRZEN:
FRISCH GEMAHLENER BLACK PEPPER (**OIL & VINEGAR**)
EGG SALT (**OIL & VINEGAR**)

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 150 Grad (bei Umluft) vorheizen.
Zucchini durch einen Gemüsespiralschneider drehen oder mit dem Schälmesser in dünne Streifen schneiden.
Die Zucchininudeln gut ausgebreitet in eine Auflaufform legen, mit Egg Salt und Pfeffer würzen und für 5 min. in den Backofen schieben, so trocknen sie etwas an und verwässern nicht.
In der Zwischenzeit Bruschetta nach Anweisung mit doppelt so viel warmen Wasser wie Kräutermischung ansetzen und 3 min. ziehen lassen.
Nach den 5 min. Backzeit die Bruschettamischung, sowie das Olivenöl unter die Nudeln heben
Die Backofentemperatur auf 180 Grad erhöhen und die Auflaufform für weitere 5 min. in den Backofen schieben
Reichlich Parmesan drüber geben und 10 min. überbacken.

Tipp: Zur Hälfte mit Spaghetti della Mamma (**OIL & VINEGAR**) vermengen.