



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Portionen

Zucchini Käse Wrap

Zucchini Käse Wrap

1 große Zucchini

200 g geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler oder Mozzarella)

3 Esslöffel Rinatura Kräuter Sandwich-Creme Bio

1 Handvoll Salat

1 Tomate, in Scheiben

1 Handvoll Gurkenscheiben

Frischer Schnittlauch oder Petersilie

Salz, Pfeffer

Zucchini Käse Wrap

1.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zucchini in sehr dünne runde Scheiben (ca. 2–3 mm) schneiden. Die Scheiben leicht überlappend zu einem Rechteck (ca. 20 × 25 cm) auf dem Backpapier auslegen.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse gleichmäßig über den Zucchinischeiben verteilen, sodass möglichst alle Scheiben bedeckt sind.

Im Ofen 15–20 min. backen. Das Blech etwa 5 min. abkühlen lassen, damit der Käse etwas fest wird.

Die Zucchini-Käse-Platte vorsichtig vom Backpapier lösen. Mit der Kräuter-Sandwich-Creme bestreichen und auf der einen Seite mit dem Salat, der Tomate, der Gurke und den Kräutern belegen.

Dann die andere Seite über die belegte Seite legen und genießen.