

## Peppermint Patty

*Tipp: Lässt sich auch auf dem Grill zubereiten.*

### Zubereitung

- Backofen vorheizen auf 180° C.
- Zucchini waschen, putzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Erbsen auftauen lassen.
- Alles in eine Auflaufform geben und mit Öl, Salz und Pfeffer mischen.
- Im Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden.
- Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- Minzblätter abzupfen und waschen.
- Alles über die Zucchini geben und sofort servieren.

### Zutaten für 2 Portionen

2 Zucchini  
150 g Erbsen  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, unbehandelt  
Frische Minze  
Salz, Pfeffer



Dazu passen Pellkartoffeln oder einfach kalt auf ein Brötchen legen.

Hat`s geschmeckt?

Mehr Rezepte und Tipps findest du unter [www.effektivessen.de](http://www.effektivessen.de)