

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