

## Zucchinifächer

---

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Backen: ca. 20 Min.

4 **Zucchini** (je ca. 150 g)

längs halbieren, die Hälften von der Hautseite her längs im Abstand von ca. 5 mm fächerartig einschneiden, so dass die Scheiben noch zusammenhalten

ca. 5 dl **Salzwasser**

1 grosse **rote Chili/Peperoncino**

aufkochen, Zucchinifächer portionenweise ca. 2 Min. ziehen lassen, abtropfen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

3 Esslöffel **Sonnenblumenöl**

1 Teelöffel **frischer Ingwer**, fein gerieben

½ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

alles verrühren, die Zucchinifächer damit bestreichen

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

**Passt zu:** Bœuf à la ficelle

