



CHEFKOCH.DE

Anzeige



## Marokkanische Chermoula - Zucchini

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Gemüsezwiebel schälen, fein würfeln, mit den Gewürzen, zwei EL Zitronensaft und dem Öl mischen. Den Knoblauch schälen, fein hacken, zu der Masse geben.

Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in sehr feine Scheiben hobeln / schneiden.

Ein Backblech mit Öl einfetten.

Zucchini-scheiben auf das Blech legen und mit der Zwiebelmasse bestreuen. Auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auf einer Platte anrichten, mit den übrigen zwei EL Zitronensaft beträufeln und der gehackten Petersilie und Koriander bestreuen.

Passt kalt oder warm zu kurz gebratenem Fleisch oder auch als vegetarische Vorspeise.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>1</b>	Gemüsezwiebel(n), weiße, ca. 200 g
<b>½ TL</b>	Paprikapulver, edelsüß
<b>½ TL</b>	Kreuzkümmel, (Cumin)
<b>1 Msp.</b>	Cayennepfeffer
	Salz
<b>4 EL</b>	Zitronensaft
<b>4 EL</b>	Olivenöl
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>4</b>	Zucchini
<b>2 EL</b>	Petersilie, glatte
<b>2 EL</b>	Koriandergrün
	Öl, zum Einfetten des Backblechs

**Verfasser:** ars\_vivendi