

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Gefüllte Zucchini

Zutaten: 3 mittelgroße Zucchini, Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel, 300 g Tomaten, 100 g Schafskäse, 100 g Frischkäse, frischer Basilikum und Thymian, Paprikapulver, evtl. etwas Milch

Zubereitung: Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Sie dann längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch nicht zu tief aushöhlen und das „Schiffchen“ innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Tomaten waschen und an der Oberfläche kreuzweise einritzen. Sie mit etwas kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, die Kerne und die wässrigen Teile herausholen und nur das feste Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: ca. 170 Grad). Den Schafskäse zerbröseln und zusammen mit dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen. Nun die Tomatenstücke und die Zwiebelwürfel hinzugeben und die Masse je nach Bedarf mit etwas Milch glattrühren.

Basilikum und Thymian waschen und trockentupfen. Beides separat hacken und nacheinander mit der Käsemasse vermischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver abschmecken und in den vorbereiteten Zucchini-Schiffchen verteilen.

Die gefüllten Zucchini in eine gefettete Auflaufform legen und in etwa 25 Minuten im Backofen überbacken.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com