

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

GEFÜLLTE ZUCCHINIS

AUS DEM OFEN

Zutaten

2 Zucchini
150 g Frischkäse
100 g Champignons
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
80 g Gouda, gerieben
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Als erstes werden die gewaschenen Zucchini der Länge nach halbiert und mit einem Löffel ausgehöhlt.

Das ausgehöhlte Fruchtfleisch muss anschließend ganz fein gehackt werden. Außerdem kommen noch ganz fein gehackte Champignons, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in die Füllung, sowie Frischkäse, Salz und Pfeffer.

Wenn sich alle Zutaten gut vermengt haben, kann die Füllung auch schon in den ausgehöhlten Zucchinihälften verteilt und glattgestrichen werden.

Am besten werden sie anschließend in eine leicht gefettete Auflaufform gelegt, mit geriebenem Gouda bedeckt und danach bei 200° C (Ober-/Unterhitze) 20 – 25 Minuten gebacken.

Als Beilage passen übrigens gekochter Reis oder frisches Baguette super gut.