

Gefüllte Zucchini (vegetarisch)

Zutaten (für 4 Zucchini):

- 4 Zucchini (ich habe runde Zucchini verwendet; es sind aber genauso die länglichen möglich)
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 500g passierte Tomaten
- 6 Bärlauchblätter
- 100g Ziegen- oder Schafskäse
- Etwas geriebenen Käse
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver ...)



Zubereitung:

1. Die Zwiebel und 2 Bärlauchblätter klein hacken und mit den passierten Tomaten mischen. Gewürze hinzufügen und das Ganze in eine Auflaufform füllen.
2. Das Fruchtfleisch der Zucchini mit einem Löffel herauslösen.
3. Die Hälfte des Fruchtfleisches, die Tomaten, die Paprika, den Ziegenkäse und die restlichen Bärlauchblätter mixen. Diese Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen.
4. Die Zucchini in die Auflaufform stellen und den geriebenen Käse drüberstreuen.
5. Bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 40min in den Ofen.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Marina!

