

Rezept

# Gefüllte Zucchini italienische Art

Ein Rezept von Gefüllte Zucchini italienische Art, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Tomaten	<b>4 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>4</b> junge Zucchini	<b>40 g</b> weiche Brotkrume (Weißbrot ohne Rinde)
1/2 Bund Basilikum	<b>70 g</b> mittelalter Pecorino oder Ziegenkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten sehr klein würfeln, mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 10 Min. leicht kochen lassen. Pürieren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Zucchini der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch sehr fein hacken. Brotkrume zerpuffen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und kleiner zupfen. Käse reiben. Gehackte Zucchini, Brot, Basilikum, Käse und übriges Öl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Zucchini füllen.
3. Zucchinihälften nebeneinander in eine ofenfeste Form füllen. Zucchini im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 15 Min. garen, dann das Tomatenpüree über die Brotfüllung löffeln und die Zucchini noch einmal 15 Min. garen, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.