

## Rezept

# Gefüllte Zucchini mit Limburger

Ein Rezept von Gefüllte Zucchini mit Limburger, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> große Zucchini (800 g)	<b>70 g</b> getrocknete Tomaten
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>200 g</b> Feta light (oder 400 g Tatar)
<b>1</b> Ei	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> Limburger light (oder Romadur light)
Öl für die Form	Auflaufform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, waschen und halbieren. Mit einem Löffel die Fruchthälften etwas aushöhlen. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei verrühren. Tomaten und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auflaufform mit dem Öl auspinseln, die Zucchinihälften hineinlegen und mit der Feta-Masse füllen. Den Limburger in dünne Scheiben schneiden und auf die Zucchinihälften legen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist.