

Rezept

# Gefüllte Zucchini mit Steinpilzpolenta

Ein Rezept von Gefüllte Zucchini mit Steinpilzpolenta, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>20 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> Austernpilze
<b>40 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>40 g</b> Walnusskerne
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Polenta
<b>400 ml</b> heiße Gemüsebrühe	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Emmentaler (am Stück)	Salz
Pfeffer	<b>ca. 1 EL</b> Aceto balsamico
<b>2</b> große Zucchini (je ca. 350 g)	<b>8</b> Cocktailtomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und 20 Min. quellen lassen. Inzwischen Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Austernpilze putzen, trocken abreiben und klein würfeln. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Die Walnusskerne grob hacken. Die Steinpilze in ein Sieb abgießen, ausdrücken und fein hacken.
2. In einem Topf Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilze und Austernpilze in der Butter andünsten. Polenta, Gemüsebrühe und Milch hinzufügen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Käse reiben. Tomaten, Walnüsse und 2 EL Käse unter die Polentamasse rühren. Die Polenta mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und etwas abkühlen lassen.
4. Die Zucchini waschen, putzen, halbieren und die Kerne herauskratzen oder schneiden. Die Unterseiten etwas glatt schneiden, damit die Schiffchen gerade liegen bleiben.
5. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Stielansätze dabei entfernen. Die Polenta in die Zucchini füllen. Die Tomaten darauf verteilen und etwas eindrücken. Den restlichen Käse darüberstreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) 30 Min. backen. Dazu passt Feldsalat mit Balsamicodressing.