

Rezept

Zucchini mit Gemüsefüllung

Ein Rezept von Zucchini mit Gemüsefüllung, am 25.04.2024

Zutaten

6 mittelgroße Zucchini (ca. 1,2 kg)	1 gelbe Paprikaschote
2 Tomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
200 g Edelpilzkäse	50 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
2 EL frisch geriebener Parmesan	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

- 1.** Zucchini waschen, längs halbieren. Fruchtfleisch mit einem Löffel bis auf einen knapp 1 cm dicken Rand herauskratzen und würfeln.

- 2.** Paprikaschote und Tomaten waschen, putzen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Ein paar Basilikumblättchen weglegen, die übrigen in Streifen schneiden.

- 3.** Backofen auf 180° vorheizen. Den Käse klein würfeln und mit 2 EL ausgehöltem Zucchinifleisch, Paprikaschote, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikumstreifen und Semmelbröseln mischen. Salzen, pfeffern und in die Zucchini füllen.

- 4.** Zucchini nebeneinander in die Form setzen. Übriges Zucchinifleisch salzen, pfeffern und dazwischen verteilen. Zucchini mit dem Parmesan bestreuen und mit der Butter in kleinen Stücken belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Mit übrigem Basilikum bestreuen.