

Gefüllte

ZUCCHINI MIT

ZIEGENKÄSE - SALBEI - HONIGFÜLLUNG

ZUTATEN
FÜR VIER:

- 4 Zucchini • 200g Ziegenfrischkäse
- 4 TL Honig • 2 Zweige Rosmarin (Nadeln gehackt)
- 20 Salbeiblätter gehackt
- Salz • Pfeffer frisch gemahlen • 2 TL Oregano
- 6 Zweige Thymian • 2 EL Olivenöl
- 4 EL Parmesan frisch gerieben • 400g Tomaten

ZUBEREITUNG

Die Tomaten waschen, in Achtel schneiden und in einer Anflatform verteilen. Die Thymianzweige dazwischen legen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und alles wird mit dem Olivenöl betränfelt. Zucchini waschen, Enden abschneiden, aushöhlen. Das heraus geschnittene kleinschneiden, mit Ziegenkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz & Pfeffer mischen. Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen. Diese auf die Tomaten legen, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen 40-50 Minuten bei 180°C backen, bis die Tomaten weich und die Füllung der Zucchini leicht gebräunt ist. Dazu schmeckt Reis, besonders roter Reis oder Wildreis.

mmh... äh Guetä !!!