Gefüllte Zucchini mit Pilzen und Ziegenkäse

Die Zeit frischer Zucchini vergeht viel zu schnell. Mit dem Rezept für gefüllte Zucchini mit Pilzen und Ziegenkäse zaubert man Abwechslung in die bisherigen Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Zucchini
500 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Chilipulver
200 g	Ziegenkäse
6 Scheiben	Mozzarella

Zubereitung

1. Für die gefüllten Zucchini mit Pilzen und Ziegenkäse zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Danach die Zucchini abspülen und abtrocknen. Hässliche Stellen entfernen. Der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch in eine kleine extra Schüssel geben. Den Gitterrost vom Herd mit einem Backpapier auslegen, die Hälften darauf geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Die Champignons putzen, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und alles in kleine Stückchen schneiden, bzw. hacken. Das Fruchtfleisch der Zucchini ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Den frischen Thymian unter fließendem Wasser abwaschen, und in kleine feine Streifen schneiden. Den Mozzarella von der Flüssigkeit befreien und in Scheiben schneiden.

3. In einem kleinen Topf Öl erhitzen, dann die Zwiebel und den Knoblauch anrösten. Danach das Fruchtfleisch zugeben und circa 2 – 3 Minuten andünsten. Zum Schluss die Champignons zugeben und mit Salz würzen. Das Ganze dann köcheln lassen. Die Pilze geben dabei ihr Wasser ab. Nach circa 7 Minuten den Topf vom Herd nehmen und mit Thymian und Chilipulver würzen. Den Ziegenkäse nun unterrühren, alles abschmecken und notfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

4. Die Zucchinihälften mit einem Esslöffel füllen und zum Schluss die Mozzarella Scheiben drüber geben. Das Ganze dann in den Backofen schieben und so lange überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist. Das dauert ungefähr 15 Minuten. Ruhig die Hitze ein wenig runterschalten, sonst ist der Käse zerlaufen, aber die Zucchini noch hart.

Tipp

Die gefüllte Zucchini mit Pilzen und Ziegenkäse schmeckt besonders lecker mit frischem Blattsalat. Als Variation kann man sie aber auch mit Reis und Tomatensauce servieren.