

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse

Lust auf ein leichtes mediterranes Rezept? Dann sind gefüllte Zucchini mit Schafskäse genau das Richtige!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: Maja Dumat

Zutaten

4 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Butter
1 EL	Oregano
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Scheibe	Toastbrot
220 g	Schafskäse
1 EL	Crème fraîche

Zubereitung

1. Für die gefüllten Zucchini mit Schafskäse den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel in der Mitte aushöhlen, so dass eine breite Rinne entsteht.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter zerlassen und die Zwiebel darin zusammen mit dem Oregano glasig anschwitzen. Das ausgehöhlte Fleisch der Zucchini hinzufügen, umrühren und mit Salz würzen.
3. Die Rinde vom Toastbrot abschneiden und das Brot in kleine Würfel schneiden. Den Schafskäse zerbröseln. Crème fraîche mit dem Käse, Knoblauch, Brot und der

Zucchinimasse sorgfältig vermengen.

4. Die Füllung kräftig mit Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in den Zucchinihälften verteilen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten überbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Die gefüllten Zucchini mit Schafskäse schmecken wunderbar als Beilage zu Gegrilltem oder als eigenständiges vegetarisches Hauptgericht - dazu passt ein frischer Tomatensalat.