Vegetarisch gefüllte Zucchini

Vegetarisch gefüllte Zucchini mit köstlichem Mozzarella schmecken hervorragend. Das Rezept mit Anleitung findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Zucchini
125 g	Tomaten
100 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Basilikum (getrocknet)
1 Prise	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
125 g	Mozzarella
	Öl

Zubereitung

1. Um **vegetarisch gefüllte Zucchini** zuzubereiten, wasche die Zucchini, halbiere sie längs und höhle sie mit einem Löffel aus. Lege sie dann in eine befettete Auflaufform. Wasche und schneide die Tomaten und Pilze klein. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken.

2. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und dünste die Zwiebeln und Champignons bei niedriger Hitze an. Gib dann den Knoblauch, und Tomaten hinzu. Wenn du die Tomaten nicht zu weich möchtest, behalte sie für den Schluss auf und nimm als Nächstes das Zucchini-Fleisch, dann Tomatenmark und dann die Tomaten. Wenn alles in der Pfanne ist, würze es mit Salz,

Pfeffer, Basilikum, Oregano und Chiliflocken.

3. Fülle die Zucchinihälften mit der Tomaten-Zucchinifüllung. Schneide den Mozzarella in dünne Scheiben und verteile ihn über die Zucchini. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten überbacken.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp