

# Zucchini-Pizza-Boote

Eine tolle Beilage sind die beliebten Zucchini-Pizza-Boote, die auch noch toll aussehen. Sind die Zucchini sehr groß, kann man sie auch als Hauptgericht servieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Selena N. B. H.

## Zutaten

6 Stk. Zucchini
4 Stk. <a href="#">Tomaten</a>
1 TL Petersilie
1 TL Schnittlauch
50 g Speckwürfel
100 g <a href="#">Käse</a>
1 Prise Knoblauchpulver
1 EL Öl

## Zubereitung

1. Für leckere Zucchini-Pizza-Boote zuerst die Zucchini waschen und halbieren. Nun das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Dabei darauf achten, dass bis zur Schale mindestens noch 1 cm Luft ist, damit die Boote später nicht durchweichen.
2. Tomaten waschen und fein würfeln. Den Schnittlauch und die Petersilie, abwaschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Alles zusammen in die Schüssel mit dem Zucchini Fruchtfleisch geben, Würfelspeck dazu und gut miteinander vermengen.
3. Nun den Backofen auf 190°C vorheizen. Die ausgehöhlten Zucchini mit der fruchtigen Masse füllen, Käse drauflegen und auf mittlerer Schiene im Backofen 20 – 25 Minuten ausbacken.

Der Käse muss zerlaufen sein und goldgelb. Aus dem Backofen herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Die Zucchini-Pizza-Boote schmecken mit einem frischen Salat sehr lecker als Hauptgericht. Wer auf noch mehr Fleisch steht, der wandelt das Gericht ein wenig ab und brät Faschiertes an, gibt ein wenig Tomatenmark und Brühe dazu und füllt damit die Boote. Darauf achten, dass die Füllung nicht flüssig ist. Dann lieber noch mit einer Mehlschwitze andicken. Leckerer Reis dazu und ein hervorragendes Abendessen ist gezaubert.