

Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

Zutaten:

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudarestes und Mascarpone Reste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.