

Zucchini, gefüllt mit Tomatenkäse, Thymian und Mohnsamen



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Dunkle Zucchini: None
- Ein wenig geriebener Parmesankäse: None
- Etwas Pfeffer: None
- Etwas Thymian: None
- Knoblauchzehe: 1
- Mohnsamen: None
- Ricotta-Käse: 100 g
- Salz: None
- Stracchino-Käse: 100 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 gr



Vorbereitung

Mit einem einfachen Teller fleischloser **überbackener Zucchini** können Sie Freunde und Familie auf einfache Weise erobern. So werden sie zubereitet.

Die Zucchini nach dem Waschen und Putzen mithilfe eines Löffels oder eines kleinen Messers aushöhlen. Die Zucchini in 4 Teile schneiden und mit einem Spritzer EVO-Öl, Salz und Pfeffer auf ein Backblech legen. So und ohne Füllung in den Ofen schieben und bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Für die Zubereitung der Füllung Ricotta-Käse, Stracchino-Käse, Parmesankäse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren, bis eine ziemlich dickflüssige Mischung entsteht; wenn sie zu flüssig ist, mehr Parmesankäse hinzufügen. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

Währenddessen in einer Kasserolle ein wenig EVO-Öl zusammen mit einer Knoblauchzehe erhitzen. Knoblauch entfernen, sobald er Farbe annimmt, und dann die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzufügen. Etwa 15 Minuten kochen lassen.

Die Zucchini nach dem Kochen aus dem Ofen nehmen und mit der zuvor erhaltenen Käsemischung füllen. Die Zucchini auf einer Schicht aus Tomaten anordnen und servieren.