

Gefüllte ZUCCHINI-BOOTE



für
4 PERSONEN



mit Tomaten und Mozzarella

Eine leichte, mediterrane Ofen-Idee,
die nach Sommer schmeckt!
Aromatisch, frisch und wunderbar sättigend.



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 4 große Zucchini
- 250 g Cherrytomaten
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Die Zucchini längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen.
- 2 Das Fruchtfleisch klein schneiden.
- 3 Zwiebeln und Tomaten würfeln.
- 4 Alles mit Olivenöl und den Gewürzen vermengen.
- 5 Die Zucchini damit füllen.
- 6 Den Mozzarella darüber verteilen.
- 7 Im Ofen bei 200 °C etwa 25 bis 30 Minuten backen.



TIPP: Dazu passt ein frischer grüner Salat oder knuspriges Baguette.



Guten Appetit! ♥

