

Zucchini-Schiffchen

Einfach und lecker – gefüllte Zucchini ist nicht nur als vegetarische Hauptspeise ein Genuss, sondern eignet sich auch gut als Beilage zu Fleisch.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kartoffeln
- 4 Zucchini
- 2 Zweige Rosmarin
- Knoblauchzehe
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Olivenöl
- 1-2 EL Kapern
- Salz
- Pfeffer
- Tomaten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Kartoffeln schälen, grob würfeln und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Zusätzlich einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- Währenddessen die Zucchini halbieren, das Innere der Zucchini herausnehmen, fein hacken und in eine Schüssel geben.

- Rosmarin und Knoblauch fein hacken. Rosmarin, Knoblauch, zerbröselter Schafskäse, Olivenöl, Kapern, Salz und Pfeffer dazugeben.
- Tomaten kreuzweise einritzen und 1 Minute in das kochende Wasser geben. Anschließend die Tomaten abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen, würfeln und zu der Zucchini-Schafskäse Masse geben.
- Fertig gegarte Kartoffeln abschütten, zerdrücken und mit den anderen Zutaten vermischen, Zucchini damit befüllen und in eine Auflaufform geben. Für 15 Minuten bei 180 Grad Umluft im Backofen backen und heiß servieren.