

Zucchini Schiffchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Backzeit
30 Minuten



Temperatur
200° Umluft

Zutaten

2 mittlere Zucchini

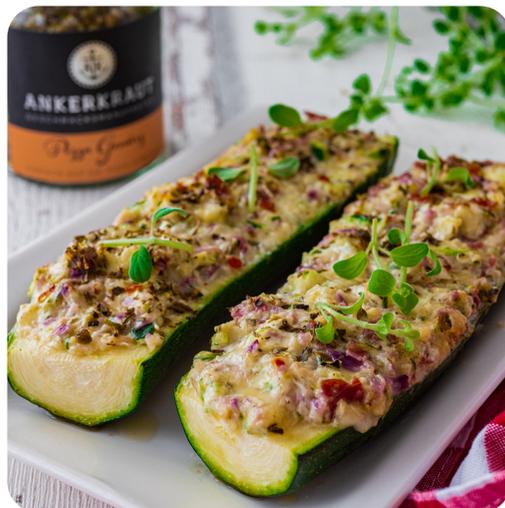
1 rote Zwiebel

ein Paar Scheiben Salami

2 El. Frischkäse

30 gr geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Pizzagewürz



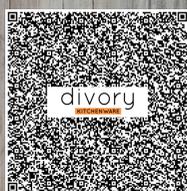
Zubereitung

Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Olivenöl bepinseln/ besprühen. Zucchini waschen, die Spitzen abschneiden und mit einem Teelöffel aushöhlen.

Das Fruchtfleisch und die geschälte rote Zwiebel fein hacken. In eine Schüssel geben.
Mit den restlichen Zutaten vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Zucchini Hälften in die Auflaufform nebeneinander legen. Die Füllung gleichmäßig darin verteilen. Mit Alufolie zudecken und ca. 20- 30 Minuten backen, bis die Zucchini weich sind.

Danach noch ein paar Minuten auf Grillfunktion bräunen.



**-15%
RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

