

Gefüllte Zucchini

1 große Zucchini
1 Tomate
30 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
3 geh. EL Semmelbrösel
3 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Basilikum



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und aushöhlen.

Tomate waschen und in kleine Stücke würfeln.

Parmesan mit der feinen Microplane reiben und Knoblauch pressen.
(im TM: **7 sek./Stufe 10**)

Fruchtfleisch fein würfeln, mit Parmesan, Knoblauch, Semmelbrösel, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum vermischen.
(im TM: **3 sek./Stufe 5**)

Gewürfelte Tomate unterrühren.
(im TM: **8 sek./Linkslauf/Stufe 1**)

Die Zucchinihälften damit befüllen und in den gebutterten 2 Liter Baker setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei **190 Grad** Ober/Unterhitze auf unterster Schiene
ca. **40 min.** backen.