

Gefüllte Zucchini



Zutaten:
(für 4 Personen)

2 mittelgroße Zucchini
2 Packungen Cocktailtomaten
2 Packungen braune Champignons
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 große Zwiebel

250g gekochter Schinken
200g Käse (zum überbacken)
100 ml Sahne
1 Bund Petersilie
¼ Liter Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Zucchini waschen, den Strunk abschneiden, einmal längs durchschneiden und die Kerne sowie einen Teil des Fruchtfleischs entfernen. Die Zucchini in einen Auflaufform legen.

Danach die Cocktailtomaten vierteln, die Champignons in Scheiben schneiden und die Zwiebeln und den Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig braten und den Schinken zugeben. Dann den Paprika, die Champignons und die Tomaten hinzugeben und ca. 3 Minuten mitbraten. Schließlich die Brühe und die Sahne darüber geben und kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchinihälften geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 – 30 Minuten überbacken.