

Zucchini mit Gemüsefüllung



Zutaten für ca. 8 Personen:

8	runde Zucchini oder
8	mittelgrosse, lange Zucchini
2	Zwiebeln
2	gepresste Knoblauchzehen
4	frische Tomaten
2	Karotten
300 g	Gartenerbsen
1 dl	Olivenöl
3	Eier
2 dl	Rahm
300 g	Schweizer Käsescheiben
	Salz, Pfeffer
etwas	Muskat
etwas	italienische Kräuter
etwas	Chiliflocken
3 dl	Gemüsebouillon

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Von den runden Zucchini einen Deckel abschneiden (lange Zucchini der Länge nach halbieren) und aushöhlen.

Das feste Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln.

Karotten schälen und fein würfeln.

Die Tomaten grob würfeln.

Zwiebeln, Karotten, Zucchini Fruchtfleisch und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen.

Mit Salz, Pfeffer und der italienischen Kräutermischung würzen.

Tomaten und Erbsen zugeben und vom Herd nehmen.

Die Eier verquirlen und mit dem Rahm mischen.

Muskat und Chiliflocken zugeben und die Masse mit dem Gemüse vermengen.

Die ausgehöhlten Zucchini in eine hohe Backform geben, mit der Gemüsemasse füllen und mit den Käsescheiben belegen.

Die Gemüsebouillon aufkochen und zuschütten.

Im Ofen bei ca. 40 Minuten überbacken.

Mit einem Zahnstocher oder Nadel kontrollieren ob die Zucchini durch sind, sie sollten auf jeden Fall aber noch etwas Biss haben.