



Rezept Gefüllte Zucchini-Cesus (für 6 Personen)

1 kg Zucchini, Enden abgeschnitten
60 g Butter

Zucchini, normalerweise zum Füllen längs halbieren.

Zucchini blanchieren, abkühlen und aushöhlen. Das Zucchettifleisch fein hacken.

Gemüsefüllung:

1 Stk	rote Peperoni	klein gewürfelt
1 Stk	mittelgrosse Zwiebel	fein gehackt
	Küchenkräuter	fein gehackt
4 Essl.	Paniermehl	
50 g	Reibkäse	
	Pfeffer und Kräutersalz	

Zubereitung:

Die Butter erhitzen; die gehackten Zwiebeln, Kräuter, Peperoniwürfel darin anziehen. Das Zucchettifleisch gehackt begeben und alles mit Pfeffer und Kräutersalz würzen.

Der Masse etwas Paniermehl beimischen und alles auskühlen lassen.

Ausgekühlte Masse in die Zucchini füllen, mit Reibkäse bestreuen und eine Butterflocke zugeben, in eine Gratinplatte anrichten.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° überbacken.