

Gefüllte Zucchini für 4 Personen

800g Zucchini	bis auf den Rand von ca. 3 mm aushöhlen.
200g Champignons	das Innere der Zucchini und
150g Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden.
2 Zehen Knoblauch	pressen und alles unter
175 g Kräuterfrischkäse	mischen. Mit
Salz & Pfeffer	würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen und in eine Auflaufform in den kalten Ofen schieben. Bei 200 Grad rund 25 Min. backen.