

Gefüllte Zucchini für 4 Personen



800g Zucchini
200g Champignons
150g Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
175 g Kräuterfrischkäse
Salz & Pfeffer

bis auf den Rand von ca. 3 mm aushöhlen.
das Innere der Zucchini und
in kleine Würfel schneiden.
pressen und alles unter
mischen. Mit
würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen und in
eine Auflaufform in den kalten Ofen schieben. Bei 200 Grad
rund 25 Min. backen.