

ZUCCHINI-BOOTE MIT HOFBOLOGNESE!



FÜR 4 PERSONEN

2 große Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Tomaten
2 EL Olivenöl
1 Glas Bolognese-Soße vom Hof
100 g Sunys HeideGold
oder Cheddar-Käse
Salz, Pfeffer

SO EINFACH GEHT'S!

Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben und würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Tomaten waschen und klein würfeln. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das geschnittene Zucchinifruchtfleisch darin dünsten, Bolognese zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchinihälften mit der Hackmasse füllen. Die Tomatenwürfel und den geriebenen Käse darüber streuen.

Die gefüllten Zucchini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!