



Natürlich Portugal.

GEFÜLLTE ZUCCHINI

mit Chutney von getrockneten Tomaten und Kuh-Schafskäse

ZUTATEN

Zucchini (8-10 Stücke à 4 cm)

Natives Olivenöl Extra

1 Glas (190 g) Chutney von getrockneten Tomaten (TerriuS)

Kuh-Schafskäse (POIS – Natürlich Portugal.)

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zucchini in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und mit einem Löffel eine Kuhle aushöhlen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und etwa 10 Minuten bei 200 Grad backen. Abkühlen lassen und anschließend mit Chutney von getrockneten Tomaten füllen. Etwas geriebenen Kuh-Schafskäse darüber geben und kurz im Ofen gratinieren.

BOM APETITE!