

Zucchini mit Pilzfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

4 Zucchini – 1 Zwiebel – 250 g Champignons – 1 Bund Petersilie – Majoran – Salz – Pfeffer – 200 g geriebener Bergkäse – 125 ml Gemüsebrühe – 2 EL Crème Fraîche – Butter oder Öl

Zubereitung:

- Zucchini längs halbieren, das Innere mit einem Teelöffel oder einem kleinen Messer vorsichtig herauslösen und klein schneiden. Ein schmaler Rand sollte stehen bleiben
- Zwiebeln schälen und fein hacken
- Champignons klein schneiden
- Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken
- Für die Füllung etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln, Champignons und das Innere der Zucchini darin kurz anbraten
- Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas Majoran kräftig abschmecken
- Die Zucchinihälften in eine Auflaufform legen, die Füllung darin verteilen und mit Käse bestreuen
- Crème Fraîche mit der Gemüsebrühe verrühren, in die Auflaufform gießen und bei 200°C etwa 40 Minuten backen
- Dazu passen Pellkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

