Gefüllte Zucchini

Vegetarisch » Zucchini-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Zucchini
» 1/2 Zitrone(n)
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 400g Kartoffel(n)
» 400g Quark
» 4 EL Parmesan
» 1 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 4 TL Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Zucchini waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen. Schnittfläche mit Zitrone einreiben. Brühe erhitzen, Zucchini ca. 7min garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Gekochte und gepellte Kartoffeln zerdrücken, mit Quark und Parmesan cremig verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken. Die Hälfte davon unter den Kartoffelteig rühren. Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, in die Zucchini-Hälften spritzen. In eine gefettete Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20min überbacken. Mit Petersilie bestreuen und mit Butter garnieren.

Nährwerte: 331kcal/E26g/F13g/KH27g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2120

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke