

Runde Zucchini mit Pilzfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

4-5 runde Zucchini – 1 Zwiebel – 250g Champignons – 1 Bund gemischte Kräuter – Salz – Pfeffer – 125ml Gemüsebrühe – 200g Crème fraîche – 1 EL Butter – Sonnenblumenöl – 150g Käse

Zubereitung:

- Von den Zucchini etwa 1/3 samt Stiel als Deckel abschneiden, das Innere mit einem Teelöffel herauskratzen und klein schneiden. Einen Rand stehen lassen
- Zwiebel schälen und fein hacken
- Champignons putzen und in grobe Würfel schneiden
- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Käse reiben
- Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten
- Champignons und das Innere der Zucchini zugeben und unter Rühren mit braten
- Das Gemüse vom Herd nehmen, etwa 2/3 vom Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und den frischen Kräutern kräftig würzen
- Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini geben, mit Käse bestreuen und in eine Auflaufform setzen
- Gemüsebrühe mit dem restlichen Crème fraîche mischen, in die Form gießen und alles etwa 40 Minuten bei 200°C auf der zweiten Schiene von unten backen
- Wenn der Käse zerlaufen ist, die „Zucchinideckel“ aufsetzen und fertig backen
- Dazu passen Kartoffeln, Reis oder ein frisches Fladenbrot

Wir wünschen guten Appetit!

