



Zucchini mit Polentafülle & Schafskäse

Zubereitung

Das Wasser, die Milch, das Salz und die Butter aufkochen, Knorr Buillon zugeben. Die Polenta einrühren und ca. 10 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen. 20 Minuten ausquellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und verschiedenen Küchenkräutern würzen.

In der Zwischenzeit die Zucchini der Länge nach halbieren und aushöhlen. Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Fett goldbraun rösten. Das Innenleben der Zucchini fein schneiden und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den passierten Tomaten aufgießen. Nach Belieben mit verschiedenen Küchenkräutern würzen (Basilikum, Majoran, Thymian).

Die Cocktailtomaten vierteln, den Schafskäse in kleine Stücke schneiden und beides zum Polenta geben. Die Zucchini mit der Polentamasse füllen und in eine Auflaufform stellen. Mit einigen Stücken Schafskäse bestreuen. Die Tomatensauce (mit der Zwiebel und dem Zucchini-Innenleben) rund um die Zucchini gießen. Die gefüllten Zucchini bei 180 Grad ca. 45 Minuten überbacken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Manuela Köberl.

Zutaten

¼ l Wasser

¼ l Milch

1 TL Salz

125 g Polenta

1 TL Butter

2 kleine Zucchini

15 Cocktailtomaten

150 g Schafskäse

1 Pkg. Knorr Buillon Gemüse

1 Zwiebel

1 Pkg. passierte Tomaten

Salz, Pfeffer

div. Küchenkräuter (Basilikum, Majoran, Thymian)