Nah&Frisch



Maggi „Gemüse, Salate & Co." Professional

Zucchinischiffchen

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Zucchini halbieren und ins kochende Salzwasser geben. Danach ca. 5 Min. garen lassen. Mit einem Lochschöpfer herausheben, überkühlen lassen, das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel herausschaben und aufheben. Das Faschierte in heißem Öl anrösten, mit 1/4 l Wasser aufgießen, Maggi Fix für Pasta Asciutta einstreuen und auf kleiner Flamme 10 Min. kochen lassen. Öfters umrühren. Danach das Zucchinifruchtfleisch unter die Masse mischen und die Zucchinihälften damit befüllen. Das Ganze mit dem geriebenen Käse bestreuen und einige Butterflöckchen aufsetzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 20 Min. überbacken.

Zutaten

- 2 mittelgroßen Zucchini
- 200 g Faschiertes
- 2 EL Öl
- 1 Pkg. Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 2 EL Reibkäse (z.B. Gouda)
- einige Butterflöckchen
- Salz