

## Zucchini-schiffchen

### 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 Zucchini-fruchtfleisch 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