

Gefüllte Zucchini

Gefüllte Zucchini für 4 Portionen

Zutaten:

2 Mittelgroße Zucchini
50 g Ziegenfrischkäse
50 g Schmand
25 g Frischkäse
1 TL Honig
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1/2 TL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen.

Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Grill für indirekte, mittlere Hitze (160 °C) vorbereiten.

Die Käsemischung in die Zucchinihälften füllen und ca. 15 Minuten indirekt

Grillen – bis die Zucchini weich und leicht gebräunt sind.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze (160 °C)

Grillzeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: –