

# 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: –