

Rezept für
Zucchini-Schiffchen
mit Paprikafrischkäse gefüllt

Zutaten:

2 ½ Zucchini
je 1 Paprika rot & gelb
½ Zwiebel rot
½ Bund Blattpetersilie
250 g Frischkäse
5 g Salz
5 g Pfeffer
5 g Paprika edelsüß

Zubereitung:

Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken tupfen, fein hacken.

Paprika, Zwiebel und Petersilie mit dem Frischkäse und den Gewürzen mischen und die Zucchini damit füllen.

Gefüllte Zucchini ca. 15 Minuten grillen, wenden und auskühlen lassen.

