

Gefülltes Gemüse überbacken mit 8 Blumen

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 45 min.



Zutaten

- 200 g geriebener 8 Blumen Käse
- 350 g Bratwurstmasse
- 1 gelbe Paprika
- 1 Fleischtomate
- 2 runde Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 cl Olivenöl

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ???



1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. In einer Schüssel die Bratwurstmasse mit der Hälfte des geriebenen Käses, der gehackten Zwiebel und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.
3. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Parallel dazu den Deckel jedes Gemüses abschneiden und mit einem Esslöffel aushöhlen.
5. Das Zucchini- und Tomatenfleisch hacken und mit der Bratwurstmasse vermengen, um Verluste zu vermeiden.
6. Das Gemüse füllen und in eine ofenfeste Form geben. Das Olivenöl über das gefüllte Gemüse gießen und alles für 45 Minuten in den Ofen geben.
7. Mit dem restlichen Käse bestreuen und unter den Grill stellen, bis der Käse gratiniert ist.
8. Den Deckel wieder aufsetzen und heiß servieren, begleitet von schwarzem Reis.

? **Tipps und Tricks:** Sie können das verwendete Gemüse variieren und beispielsweise Auberginen verwenden.