

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

2 mittelgroße Zucchini	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 EL Pinienkerne
1 Peperoni	1 Tomate	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Ziegen-Frischkäse
Salz, Pfeffer	150 ml Gemüsebrühe	6 Kirschtomaten
2 EL Crème-fraîche	3 Stiele Basilikum	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zucchini halbieren, mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere der Zucchini fein hacken. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, gehackte Zucchini zugeben. Das Brötchen in Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und fein würfeln. Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zu den eingeweichten Brotwürfeln die angeschwitzten Zwiebeln, Peperoni, Pinienkerne, Frischkäse, Tomatenwürfeln, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zucchinihälften mit der Masse füllen, in eine Auflaufform setzen, Gemüsebrühe angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren. Nach dem Garen den ausgetretenen Saft aus der Auflaufform in eine Pfanne gießen, etwas reduzieren lassen, die gewürfelten Tomaten zugeben und einkochen lassen. Die Soße mit Crème-fraîche binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehacktes Basilikum untermischen. Die Soße zu den gefüllten Zucchini reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juni 2010