



MONTENAUER ZUCCHINI SCHIFFCHEN



Zubereitungszeit: ca. 60 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

1 Pck.	Montenauer Kochschinken
2	Zucchini
1 kl	Zwiebel
10	kleine Cocktailtomaten
150 g	geriebenen Gouda
125 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Milch
	Rosmarin und Thymian
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zucchini-Enden abschneiden und längs halbieren.
2. Das Kerngehäuse mit einem Löffel herausnehmen.
3. Zwiebeln und Tomaten klein hacken und den Kochschinken klein schneiden.
4. Für die Füllung Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse, Rosmarin, Thymian, Milch, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Zucchini in eine Auflaufform legen, die Füllung in die Zucchini-Hälften geben und Gouda drüber streuen. Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 20 Minuten in den Backofen.

Guten Appetit!