



Überbackene Zucchinischiffchen

Zucchini gefüllt mit Tomaten-Sugo und Käse

Leicht

2 Portionen

45 min.



Ein köstlich-knackiges Ofengericht, das genauso gut schmeckt, wie es aussieht. Die halbierten Zucchini werden mit dem Löffel ausgehöhlt, mit Sugo gefüllt und anschließend mit aromatischem Büffelmozzarella überbacken. So verführerisch kann Überbackenes sein. Und es geht so schnell, denn die Sauce ist im Handumdrehen zu- und die Zucchini vorbereitet. Den Rest? Erledigt der Ofen.

Zutaten

1 Dose ORO di Parma
Tomaten, stückig (à 400 g)
2 EL ORO di Parma
Tomatenmark mit
Basilikum
2 kleine rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Basilikum
2 mittelgroße Zucchini
(circa 70 g)
3 Kugeln Büffelmozzarella
20 g geriebener Par
mesan*
1 TL gemischte italienische
Kräuter, (alternativ:
Oregano)
etwas Salz und Pfeffer aus
der Mühle
4 EL Olivenöl „extra
vergine“
1 Prise Zucker

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Milchprodukt hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, stückige
Tomaten, Tomatenmark mit Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker,
Basilikum, italienische Kräuter, Parmesan

Diese überbackenen Zucchinischiffchen sind nicht nur
unglaublich köstlich, sondern auch einfach zubereitet. Zuerst
kümmert du dich um den Sugo: Schäle die roten Zwiebeln
und die Knoblauchzehen und hacke beides fein. Anschließend
kannst du beides in Olivenöl andünsten. ORO di Parma
Stückige Tomaten und ORO di Parma Tomatenmark mit
Basilikum hinzufügen. Die Sauce anschließend aufkochen und
mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Basilikumblättern und den
italienischen Kräutern würzen. Jetzt kannst du nach
Geschmack mit Parmesan verfeinern.

Schritt 2: Die Zucchinischiffchen

Zutaten: Zucchini, Sugo, Mozzarella

Halbiere die Zucchini längs und entferne das Fruchtfleisch mit
einem Löffel. Schneide den Mozzarella in Scheiben und befülle
die Zucchini anschließend mit dem fruchigen Sugo. Mit
Mozzarellascheiben belegt, backst du die gefüllten
Zucchinihälften nun bei 220 °C für 10–15 Minuten in einer
Auflaufform – bis sie goldbraun sind und der Käse schön
blubbert. Dann kannst du deine überbackenen
Zucchinischiffchen auch schon servieren. Buon appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.orodiparma.de/italienische-rezepte