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 Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Diese überbackenen Zucchinischiffchen sind nicht nur unglaublich köstlich, sondern auch einfach zubereitet. Zuerst kümmerst 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

Halbiere die Zucchini längs und entferne das Fruchtfleisch mit einem Löffel. Schneide den Mozzarella in Scheiben und befülle die Zucchini anschließend mit dem fruchtigen 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