

Gefüllte Zucchini

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 Zwiebel
1,0 Knoblauchzehe
2,0 EL Olivenöl
150 g Risottoreis
1,0 EL Tomatenmark
1,0 TL Zucker
250 ml Weißwein
500 ml Tomatensaft
1,0 TL Gemüsebrühe
1,0 Lorbeerblatt
100 g getrocknete Tomaten
120 g Pecorino
Oregano
4,0 Zucchini
40,0 g Butter
Salz & Pfeffer

(Angaben für 4 Personen)

Eine würzige und krosse Füllung ist eine willkommene Ergänzung zu Zucchini. Dazu kann man Baguette oder Ciabatta reichen.

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln in Öl anbraten, den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Tomatenmark und Zucker kurz mit anschwitzen. Mit 100ml Weißwein ablöschen und den Tomatensaft dazugeben. Brühe einrühren, Lorbeerblatt hineingeben und alles etwa 25 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die getrocknete Tomaten klein schneiden, den Pecorino fein reiben. Die Zucchini halbieren und entkernen, dann in Salzwasser bissfest garen. Das Lorbeerblatt aus dem bissfesten Risotto entfernen, Tomaten, Oregano, die Hälfte des Pecorino und Butter unterrühren. Salzen und Pfeffer. Die Masse in die Zucchinihälften füllen und den restlichen Pecorino darüber streuen. Die gefüllten Zucchini in eine ofenfeste Form setzen, den restlichen Wein angießen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15 Minuten garen.

