

Gefüllte Zucchini

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

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Risottoreis
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Tomatensaft
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g getrocknete Tomaten
- 120 g Pecorino
- Oregano
- 4 Zucchini
- 40 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 Pfeffern. 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.

