

## Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Ziegenkäse

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 Zucchini  
200 g Ziegenkäserolle  
400 ml Tomatensauce  
1/2 Bund Petersilie  
1 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Da läuft einem doch echt das Wasser im Mund zusammen, oder? **Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce** erinnern nicht nur an **Pizza**, sondern schmecken auch so. Dank des grünen Gemüses bist du hier ganz **Low Carb** unterwegs, aber nicht weniger lecker.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zucchini längs halbieren und mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 3 -

Zucchini-Reste zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini-Reste 2-3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und unter die Tomatensauce mischen.

- 4 -

Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Ausgehöhlte Zucchini mit der Hälfte der Käsescheiben auslegen. Tomatensauce darüber verteilen und mit dem restlichen Käse belegen. Im heißen Ofen 10 Minuten Backen.

- 5 -

Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über den Zucchini verteilen.