

## Hasselback Zucchini mit Mozzarella und Salami

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 große Zucchini  
125 g Mozzarella  
50 g Peperoni-Salami  
1/4 Teelöffel Chiliflocken  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

Heute gibt es etwas ganz Besonderes und zwar ... Zucchini! Das findest du nicht spektakulär? Na warte es ab! Diese wird mit mit Mozzarella und Peperoni-Salami gefüllt. Einfach fächerartig einschneiden, so wie bei den schwedischen Hasselback Kartoffeln, ab in den Ofen damit und fertig ist sie, deine besonders köstlich würzige Hasselback Zucchini!

- 1 -

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

- 2 -

Strunk der Zucchini abschneiden. Mozzarella in Scheiben

schneiden.

- 3 -

Zucchini im Abstand von 1 cm einschneiden, sodass mehrere Taschen entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

- 4 -

Taschen mit Mozzarella und Salami füllen. Untere Seite der Zucchini mit Alufolie umwickeln und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Alufolie entfernen und weitere 5 Minuten backen.

- 5 -

Petersilie hacken. Zucchini halbieren, auf 2 Teller legen und mit Petersilie bestreuen.