

## Runde Zucchini gefüllt mit Reis und Scamorza

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 runde Zucchini  
3 Frühlingszwiebeln  
40 g Scamorza  
400 ml Gemüsebrühe  
1 Esslöffel Olivenöl  
80 g Reis  
40 g Parmesan  
Salz, Pfeffer

Diese kleinen, runden Zucchini eignen sich perfekt, um gefüllt zu werden. Einfach Deckel abschneiden, aushöhlen und Füllung rein. Aber nicht irgendeine! Deine Zucchini verdienen etwas ganz Besonderes - Reis in Kombination mit Scamorza, Parmesan und Frühlingszwiebeln.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Zucchini-Deckel abschneiden und Zucchini mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Zucchini-Reste für später

beiseitestellen.

- 3 -

Reichlich Wasser aufkochen und Zucchini ca. 10 Minuten garen. Abseihen und mit der ausgehöhlten Seite nach unten abtropfen lassen.

- 4 -

Zucchini-Reste grob zerkleinern. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Scamorza würfeln. Parmesan reiben.

- 5 -

Öl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln ca. 2 Minuten anbraten. Zucchini-Reste und ein Schuss Gemüsebrühe dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Mit restlicher Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Reis hinzufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Scamorza und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Zucchini mit Reis-Käse-Mischung füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.