

Karin's Zucchini Schiffchen

2 - 3 Zucchini (3 kleine oder 2 mittelgroße)

1 kl. Zwiebel

100 g gekochter Schinken

1 Tomate

125 g Doppelrahmfrischkäse

2 EL Milch

**schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, Salz und italienische Kräuter
und/oder eine Würzmischung italienischer Art**

Zubereitung: Zucchini längs halbieren, Kerne und etwas Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Zucchinihälften ca. 5 Minuten kochen, abtropfen lassen und würzen,

15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel in feine Würfel, Schinken in Streifen schneiden. Tomate entkernen, würfeln. Alles mit Frischkäse und Milch verrühren und würzen.

Die Zucchinihälften füllen, in eine feuerfeste Form geben und im Backofen ca. 20 – 30 Minuten backen. (Unter-/Oberhitze 180 – 200 ° C, Heißluft 160 – 180 ° C)

Als vegetarische Variante kannst du den Schinken z. B. durch geriebenen Emmentaler ersetzen. Dazu schmecken Salzkartoffeln sehr lecker.

Guten Appetit!

