

Zucchini Rezepte

Zucchini mit Champignons überbacken

Anzahl: 4

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

40 g	Haselnüsse	-Peter-
4	Zucchini a 200-250 g	-silie, etwas Estragon und
400 g	Kleine, feste Champignons	-Zitronenthymian
100 g	Zwiebeln	Pfeffer
50 g	Butter	Salz
4 Teel.	Steinpilzbrühe	150 g Mittelalter Gouda
2 Essl.	Sahne	-grob
2	Handvoll Kräuter: viel	-geraspelt

Die Nüsse blättrig schneiden und beiseite stellen. In einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zucchini längs halbieren. Dabei den Stielansatz entfernen.

Die Zucchini im kochenden Wasser 5 Minuten blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und dicht nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Form legen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Die Zwiebeln würfeln und in 20 g Butter andünsten. Die Pilze und die restliche Butter dazugeben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Steinpilzbrühe, die Sahne und die gehackten Kräuter unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Zucchini salzen und die Pilze darauf verteilen.

Den Käse und die Nüsse darüber streuen. Auf der 2. Schiene von oben 15-20 Minuten backen, bis der Käse goldgelb ist.

Dazu schmeckt: Hirse mit etwas Delikata oder Curry gewürzt