

GEFÄLLTE – IWWERBAKEN ZUCCHINI

FIR EIS IWWERBAKENZUCCHINI BRAUCHE MIR:

1	Grouss Zucchini oder 2 Klénger
200g	Feta
1-2	Schreiwien Brout
1	Een
1	Zéif Knuewelek
Ca. 3	Walnëss
Oder ca. 25	Pinienkären
1 TL	Botter
2 EL	Tomatenzoss Frësch Kraider Peffer, Salz

ZOUBEREEDUNG

1. Zucchini wäschen an an zwee deelen.
2. Zucchinihalschenter mat engem Löffel ausheelen.
Ee kléng schneiden a mat Botter a Kraider dämpfen an « Zucchinifleesch" dobäi ginn.
3. De Schäffchen ob ca. 200 Grad astellen.
4. Brout a kléng Würfele schneiden.
5. De Feta zergrimmelen a mam Brout a mat der Zucchinimëschung kuerz verréieren.
6. Knuewelek pressen an ënnerréieren.
Tomatenzooss, Peffer a Salz dobäi ginn.
7. Elo Zucchinihalschente mat der Mëschung fëllen, da kann en nach gerappte Kéis drop mann
8. Fir ca. 35 min an de Schäffchen



Gudde Appetit!

