



Gefüllte Zucchini mit Obazda



*Zubereitung
Backofen:
20-30 Minuten
200 °C Ober- &
Unterhitze*

Zutaten:

- 2 Stk. Zucchini, mittelgroß
- 1 Stk. Zwiebel
- 75 g Speckwürfel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Be Obazda
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel aushöhlen.
 2. Die Speckwürfel in einer Pfanne leicht anbraten und auf einem Küchentuch entfetten.
 3. Die Zwiebel in Ringe schneiden und im Speck-Fett ebenfalls leicht anbraten.
 4. Die Zucchinihälften salzen und pfeffern.
 5. Den Obazda in die Zucchini-Hälften füllen, die Zwiebeln und den Speck darauf verteilen.
 6. Eine feuerfeste Form mit 1 EL Olivenöl auspinseln, die gefüllten Zucchini-Hälften hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwas 20 - 30 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
- Mit Brot servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet