

## Genuss des Monats

### Überbackene Zucchini

Zutaten	Zubereitung
2 Tomaten (ca. 300 g)	Tomaten waschen, kreuzweise auf der Unterseite einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Kurz ziehen lassen, bis sich die Haut abziehen lässt. Danach die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3-4 Zucchini 1 EL (Oliven-)Öl  Salz, Pfeffer	Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen. Eine Auflaufform einölen. Zucchiniflesh klein schneiden, mit den Tomatenwürfeln mischen und in die Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
<b>Füllung:</b> 4 Frühlingszwiebeln 200 g Karotten 200 g Ziegenkäse 1 Knoblauchzehe 4 frische Thymianzweige Salz, Pfeffer 1-2 EL Zitronensaft 30 g Parmesan, gerieben 2 EL Olivenöl	Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Karotten grob raspeln. Käse zerdrücken und alles mit gepresstem Knoblauch und Thymian vermischen.  Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zucchini füllen und auf die Tomatenmischung setzen. Mit Parmesan bestreuen und mit Öl beträufeln. <b>Ca. 20 Minuten auf 160-180°C</b> Ober-/ Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten garen.