

Gefüllte Zucchini

Calabacines rellenos



Zutaten für 12 Stück:

3 kleinere Zucchini
1 Scheibe Toastbrot
amerikanische Art
80-90 g Serrano-Schinken in
dünnen Scheiben
2 kleine Knoblauchzehen
eine kleine Ecke Butter
150 g Reibekäse
1 Ei
2 EL fein gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 TL Crème fraîche
4 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Zucchini waschen, Enden
abschneiden und längs
halbieren. Hälften mit einem
Kugelausstecher oder einem
Teelöffel aushöhlen.

2. Knoblauch schälen,
halbieren, Keim entfernen
und in sehr feine Scheiben
schneiden. Auf kleinster
Stufe in einer beschichteten
Pfanne mit wenig Butter
glasig anschwitzen.

3. Backofen auf 200° C
vorheizen.

4. Schinken zuerst in feine
Streifen und dann in kleine
Stückchen schneiden. Brot
entrinden und im Blitzhacker
zerkrümeln. Brot, Schinken-
stückchen, Ei, Petersilie, den
angebratenen Knoblauch
und 2/3 vom Käse gut

vermengen und mit Salz
und Pfeffer würzen. Wenn
die Masse zu trocken sein
sollte: bis zu 3 TL Crème
fraîche einrühren. In die
Zucchinihälften einfüllen
und etwas andrücken.

5. Eine Auflaufform mit 1
EL Olivenöl ausstreichen,
gefüllte Zucchini hinein-
geben und mit dem Rest
vom Käse bestreuen. Pro
Zucchini mit etwa 1 TL
Olivenöl beträufeln
(optional). Im vor-
geheiztem Backofen auf
der mittleren Schiene
etwa 40 Minuten überbak-
en. Zwischendurch
nachsehen und, wenn die
Oberfläche schön braun
ist, mit Alufolie abdecken.

6. Zum Servieren Zucchini
in zwei Finger breite Stücke
schneiden. Man kann sie
warm oder kalt essen.

Hinweise:

Als Reibekäse nimmt man
vorzugsweise Manchego.
Mozzarella oder Emmenta-
ler sind aber auch ok.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35
min, Gesamtzeit ca. 75
min, Tapas, zum Aperitif,
warme Häppchen, Schin-
ken, Wurstwaren, spanisch

Rezeptanregung: Aepli,
Beatrice: Tapas. Niedernhausen
1999, Falken Verlag, S. 56
Anpassung und Foto: Walter
Stand 08.01.2023