



# Zucchini

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Ricottafüllung

## Zucchini

---

2 Paradeiser/Tomaten (ca. 300 g), in dünnen Scheiben

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Olivenöl

3 Zucchini (ca. 1 kg), halbiert und ausgehöhlt, alles beiseite gestellt

## Füllung

---

Zucchinifruchtfleisch, grob gehackt

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Paradeiser/Tomaten, abgetropft, in Streifen

100 g schwarze Oliven, entsteint

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt

3 Zweige Basilikum, gehackt

250 g Ricotta

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Ei, verrührt

50 g geriebener Parmesan

## Zucchini

---





Paradeiser-/Tomatenscheiben in der Porzellanform verteilen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Zucchini-Hälften mit der Öffnung nach oben auf die Paradeiser/Tomaten legen.

## Füllung

---

Alle Zutaten bis einschließlich dem Ricotta in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei darunter rühren.

Füllung in die Zucchini-Hälften verteilen, etwas andrücken. Parmesan darüber streuen.

## Backen

---

Zucchini auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 230 °C 15 Minuten lang backen.

## Garschritte

---

**PowerHeißluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

