

# HAUSER

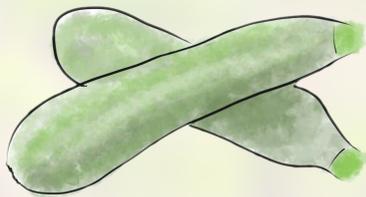
BIO KISTE



Was brauchst du außerdem?

- ✓ 225 gr Frischkäse
- ✓ 150 gr Champignons
- ✓ 2 kleine Zwiebeln
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 120 gr Cheddar oder Gauda gerieben
- ✓ Salz und Pfeffer

Heute in Deiner Biokiste:



3-4 Zucchini

Rezeptvorschlag

## Gefüllte Ofenzucchini

- 1 Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch kleinwürfeln.
- 2 Champignons, Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls kleinschneiden. Das Gemüse mit dem Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini verteilen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Hälften mit Käse bestreuen und für ca. 25 Minuten backen.



 4 Portionen

 45 Minuten



Biogemüsehof Hauser  
Kapellenweg 14a  
79802 Dettighofen



info@hauser-biokiste.de



07742/933 33 23



www.hauser-biokiste.de