

Gebackene Zucchini mit Kartoffel-Weißlackerfüllung & Tomatenragout



Frisch aus dem Garten

Heute haben wir ein herrliches, vegetarisches Sommergericht mit Zucchini und einem Ragout aus frischen Tomaten. Für einen besonderen Geschmack sorgt der [Allgäuer Weißlacker](#). Der bringt ein kräftiges Aroma ins Gericht, so dass man auf Fleisch gerne verzichten kann. Statt Weißlacker geht auch kräftiger Schafskäse.

Hier unsere Rezeptur für "**Gebackene Zucchini mit Kartoffel-Weißlackerfüllung & Tomatenragout**":

Zutaten

(für 4 Personen)

- 4 Zucchini, rund

- 200 g gekochte Kartoffeln, klein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen
- 50 g Weißlacker (oder Schafskäse)
- 600 g Tomaten (z.B. große, fleischige Ochsenherztomaten)
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Öl
- Kräuter aus dem Garten (z.B. Basilikum, Petersilie, Oregano)

Zubereitung

Die runden Zucchini waschen. Dann den oberen Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel das innere Kerngehäuse vorsichtig aushöhlen. Innen leicht salzen und pfeffern.

Das ausgehöhlte Zucchiniflesh in einer Pfanne mit Öl, und gehackter Knoblauchzehe 5 Minuten rührend braten bis es weich ist.

In der Zwischenzeit 200 g gekochte Kartoffeln pellen und in 0,5 cm Stücke schneiden. Die Würfel mit dem gebratenen Zucchiniflesh mischen. Salzen und pfeffern. Gemischte Kräuter klein schneiden und zugeben. Zuletzt den zerbröselten Weißlacker (oder Schafskäse) und etwas Muskatnuss unterrühren. Mit der Mischung die ausgehöhlten Zucchini füllen. Obenauf zusätzlich etwas Weißlacker streuen.

In einer ofenfesten Form gewürfelte Tomaten, klein gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die Zucchini oben drauf setzen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren mit frischen Kräuter bestreuen.

