

Zucchini mit Parmesanfüllung

4	Zucchini
6 Stiele	Kräuter nach Wahl (z.B. Thymian, Rosmarin)
250 g	Ricotta
100 g	Parmesan, frisch gerieben
1	Ei
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
3 Handvoll	glatte Petersilie
4	Spritzer Zitrone
	Backpapier

Zubereitung

- Zucchini längs halbieren, Kerne per Teelöffel entfernen,
- Kräuter waschen, trocken tupfen, hacken
- Ricotta mit Parmesan, Ei und Kräutern verrühren, salzen, pfeffern,
- In die Zucchini füllen
- Zucchini auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
- Bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen
- Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, auf Teller verteilen, Zitrone darüber träufeln,
- Zucchini aus dem Ofen nehmen, auf der Petersilie anrichten.