

Gefüllte Zucchini mit endori veggie hack

endori



1 Pck.	endori veggie hack
100 g	Bulgur
3	Zucchini
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Fenchel
1	Aubergine
5	getrocknete Tomaten
5	Oliven, schwarz
5	Oliven, grün
1	Chili
1	Knoblauchzehe
60 g	Parmesan, gerieben, vegan
1	Orange
1	Kerbel
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweig
1	Estragonzweig
200ml	Wasser
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Zucchini längs halbieren und aushöhlen. Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Fenchel in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Chili in Scheiben schneiden.

Orange filetieren und in kleine Stücke schneiden. Kerbel fein schneiden. Aubergine in kleine Stücke schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Estragon klein schneiden.

Öl in die Pfanne geben und alles hineingeben. Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten. **endori veggie hack** einrühren und weitere 2 Minuten braten. Wasser nach Gefühl hinzufügen. Käse dazugeben und verrühren.

Zucchinihälften mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian bestreuen und mit der Füllung befüllen. Mit Käse bestreuen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Guten Appetit!