GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

ENJOYCE
Mindful Fitness

Zucchini-Margherita mit Bratkartoffeln

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

<u>Kartoffeln</u>

400 g	Kartoffeln

<u>Tomaten-Basis</u>

0,5 Stk	Zwiebel
1 Stk	Paprika
3 Stk	Tomaten (groß)
	Olivenöl
	Salz

<u>Zucchini</u>

1 Stk	Zucchini (groß)
100 g	Mozzarella
etwas	Gouda

<u>zum Garnieren</u>

	Frühlingszwiebel
	Kräuter
	Sesam

Zubereitung:

Kartoffeln nach Wahl zubereiten (hier in der Heißluftfritteuse). Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tomaten-Basis zubereiten: Dafür Zwiebeln, Paprika, Tomaten & Frühlingszwiebeln klein schneiden. Zwiebeln und Paprika in Olivenöl anbraten, Tomaten und Frühlingszwiebeln dazu geben und salzen.

Zucchini aushöhlen und mit der Tomaten-Basis, mit Mozzarella Stückchen und geriebenem Gouda füllen und ab in den Ofen für 20 Minuten.

Alles gemeinsam anrichten und mit Toppings verzieren, z.B. Frühlingszwiebeln, Koriander und gerösteter Sesam.

GUTEN APETTIT!

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Zeitaufwand:	30 min