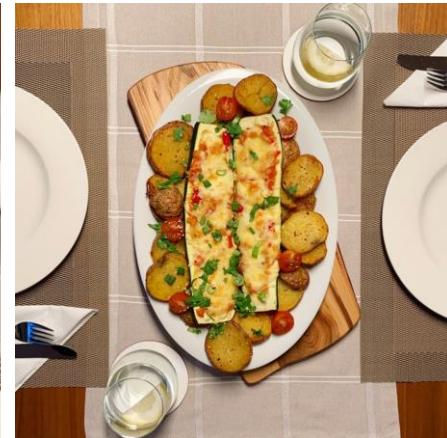


Zucchini-Margherita mit Bratkartoffeln

Rezept für 2 Personen



Zutaten:

Kartoffeln

400 g Kartoffeln

Tomaten-Basis

0,5 Stk Zwiebel

1 Stk Paprika

3 Stk Tomaten (groß)

Olivenöl

Salz

Zucchini

1 Stk Zucchini (groß)

100 g Mozzarella

etwas Gouda

zum Garnieren

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 APETIT!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zeitaufwand: 30 min