



Upländer Zucchini- Schiffchen





Upländer Zucchini-Schiffchen

*für 8
Stück*

4 mittelgroße Zucchini

1-2 Möhren

1 Zwiebel

1 Paprikaschote

1-2 Tomaten

etwas Upländer Süßrahmbutter

100 g Fetakäse

200 g Upländer Schmand

50 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Kräuter

(Oregano, Thymian,...)

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Gemüse waschen, Möhren und Zwiebel schälen. Die Enden der Zucchini abschneiden, längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Die Zucchini in eine gefettete Auflaufform legen und mit etwas Butter bestreichen, im Backofen etwa 10 Min. vorbacken. Währenddessen die Zucchini-Reste, das Gemüse und den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und in einer Schale mit dem Schmand und dem geriebenen Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Zucchinihälften aus dem Ofen nehmen und mit der Gemüse-Schmandmischung füllen, weitere 20 Min. backen.

Tipp: Dazu passt frisches Baguette.

