



FRUIT SOLUTIONS



Überbackene Zucchini gefüllt mit Tomate-Ricotta-Sauce

Für 1 Portion

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten

- 300g ZENTIS Tomate-Ricotta-Sauce
- 1 Zucchini
- 50g geriebener Käse

Zubereitung

1. Zucchini halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel aushöhlen
2. Die ausgehöhlte Zucchini in eine Auflaufform geben und mit der ZENTIS Tomate-Ricotta-Sauce füllen und mit Käse bestreuen
3. Im auf ca. 190 ° C vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geworden ist