

# Gefüllte Zucchini



## Zutaten:

- 2 Zucchini
- 200 g Schafskäse
- 1/2 Paprika
- 1,5 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Kräuter nach Wahl  
(z.B. Basilikum, Thymian,  
Rosmarin)
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Paprika waschen, halbieren und Kerne entfernen und anschließend klein schneiden und in eine Schüssel geben. In ein kleines Gefäß Olivenöl mit dem gepressten Knoblauch und den Kräutern vermischen. Dann den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. In die Schüssel mit Paprika und die Schafskäsewürfel geben. Jetzt das Olivenölgemisch unter mischen und salzen sowie pfeffern.

Die Zucchini waschen, halbieren oder fächerartig aufschneiden und mit einem Teelöffel das Innere ausschaben. Die Füllung gleichmäßig auf die Zucchini verteilen.

Als nächstes die Zucchini auf den Grill legen und rund 15-20 Minuten garen.

Mit fein gehacktem Chili überstreuen, servieren und genießen.