

# Zucchini mit Ziegenfrischkäse



## Zutaten:

Für 2 Personen

- 1 Zucchini - mittelgroß
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1/4 Knoblauchzehe
- 1/4 Chilischote
- etwas frischen Rosmarin und Thymian
- 1 EL natives Olivenöl
- 3 EL Pinienkerne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- einige gemischte Salatblätter
- etwas weißen Balsamico und natives Olivenöl
- etwas Zucker - Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen, anschließend kurz blanchieren.

Pinienkerne auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen rösten. Kräutern, Chili, Knoblauch und 2/3 der Pinienkerne fein hacken, alles gut mit dem Ziegenfrischkäse und 1 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini mit der Masse füllen und im Backofen kurz backen, höchstens goldbraun.

Die Zucchini mit dem Salat (Marinade aus weißem Balsamico Essig, Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer) und den restlichen Pinienkernen anrichten. Fertig.

Guten Appetit 😊