



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

GEFÜLLTE ZUCCHINI



ZUTATEN

Für 4 hungrige Feinschmecker

80 g Brotbrösel
4 Zucchini
3-4 EL Olivenöl
Geriebener Trentiner Käse nach
Belieben
Pfeffer
Petersilie

ZUBEREITUNG

Zucchini waschen und ca. 10 Minuten in
Salzwasser kochen.

Längs in zwei Teile schneiden und das Mark
entfernen. Dieses mit den Brotbröseln, Öl,
Pfeffer und der gehackten Petersilie verrühren.

Die Zucchini mit dieser Mischung füllen, mit
geriebenem Käse bestreuen. Im Backrohr bei
180°C gratinieren.

