



## Zubereitung (4 Personen)

4 mittelgrosse Zucchini

100 g Schinken

1 Bund gemischte frische Kräuter (Peterli, Schnittlauch, etc.)

150 g Mozzarella

Salz, Pfeffer

- Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen
- Zucchinifleisch und Schinken in kleine Würfel schneiden
- Kräuter fein hacken
- Zucchinifleisch, Schinken, Kräuter, Salz und Pfeffer mischen
- Mozzarella in kleine Würfel schneiden und dazumischen
- Zucchettihälften in Auflaufform legen und mit der Mischung füllen
- 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen