

Gefüllte Zucchini mit Appenzeller Rollgerste



Zutaten

4 Personen /60-80 Min.

- 200 g Zwicky Appenzeller Rollgerste
- 4 Zucchini
- 1 Zwiebel
- Etwas Butter/Salz und Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1-2 dl Weisswein
- 100 g geriebener Sbrinz
- 100 g Schinken (in Streifen)
- 1 dl Bouillon

Zubereitung

- 1) Die Rollgerste in Salzwasser ca. 45 min. kochen.
- 2) Zucchini halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten, das Fruchtfleisch und die Gewürze dazugeben. Später 1-2 Glas Weisswein und die Schinkenstreifen dazugeben und braten. Mit der Rollgerste mischen.
- 3) Die ausgehöhlten Zucchini in eine feuerfeste Form legen und mit der Mischung füllen. Etwas Bouillon dazugeben und 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Käse darüber streuen und fertig backen.

Zwicky wünscht en Guete!