

ZUCCHINI-TÜRMCHEN AUF TOMATEN

Mit würziger Frischkäsefüllung



ZUTATEN

600 g	Tomaten
½ TL	Brecht Tomaten Gewürzsalz
600 g	Zucchini
1 EL	Rapskernöl
150 g	rote Paprikaschoten
2	Knoblauchzehen
150 g	Frischkäse
2 TL	Brecht Basilikum gerebelt
½ TL	Brecht Kräuter-Meersalz +plus
1 TL	Brecht Liebstöckelkraut gemahlen

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

50 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, entkelchen, an der Oberseite ein Kreuz einritzen und für zwei Minuten in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit Tomaten-Gewürzsalz vermischen und in eine Auflaufform geben.
2. Zucchini waschen, Blütenansatz entfernen und längs in möglichst dünne Scheiben schneiden. Rapskernöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben von beiden Seiten hellbraun anbraten. Zucchinischeiben auf ein Schneidbrett legen und abkühlen lassen.
3. Paprikaschoten waschen, putzen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Frischkäse auf die Zucchinischeiben streichen und mit den restlichen Gewürzen bestreuen. Paprika- und Knoblauchwürfel darüber geben, die Zucchinischeiben aufrollen und in die Auflaufform stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen und zu Vollkornreis servieren.