Gefüllte Zucchini mit Feta und Mozzarella

REHA- UND GESUNDHEITSZENTRUM SPANDAUER SEE

Für 4 Portionen:

- **4 Zucchini**
- **240 g Cocktailtomaten (Cherrytomaten)**
- **Thymian frisch (nach Geschmack)**
- **Rosmarin frisch nach Geschmack**
  (Ersatzweiße getrocknete Kräuter der Provence, je nach Geschmack)
- **160 g Feta**
- **120 g Mozzarella**
- **80 g Oliven**
- **2 EL Olivenöl**
- **Eine Zehe frischer Knoblauch**

Zubereitung:

- Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Zucchini längs halbieren, aushöhlen, auf ein Backblech legen.
- Cherrytomaten waschen und vierteln
- Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden
- Feta zerbröseln oder fein hacken
- Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken
- Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken
- In einer Schüssel die gepresste Knoblauchzehe, Tomaten, Oliven, Feta, Thymian, Rosmarin und Olivenöl miteinander mischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Zucchini befüllen, mit Mozzarella bestreuen und im Backofen bei 180 Grad Umluft, für ca. 25 Minuten garen

Tsatziki:

- 1 Salatgurke fein hobeln oder feine dünne Stifte schneiden
- 250 g Quark
- 250 g Joghurt
- 2-3 Knoblauchzehen pressen
- ½ Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Guten Appetit 😊