

Gefüllte Lachs-Zucchini mit Mandel-Kruste

Dauer: 15 Min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 2 Personen.

Zutaten

2 St. Zucchini, mittelgross
100 g Frischkäse
4 St. Räucherlachs
6 EL gemahlene Mandeln
6 EL Olivenöl
4 EL Sahne
1 St. Knoblauchzehe
4 TL Petersilie, frisch oder getrocknet
10 St. Cherry/Eiertomaten

Zubereitung

In einem mittleren Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, die ganzen Zucchini ins Wasser geben und etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann die Zucchini dem kochenden Wasser entnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken, etwas abkühlen lassen und längs halbieren.

Die vorgekochten Zucchini mit einem Löffel nur etwas ausschaben, das ausgeschabte Zucchiniflesh mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Frischkäse, den kleingehackten Knoblauch und die gehackte Petersilie dazugeben, alles verrühren, salzen und pfeffern.

Die Zucchinihälften mit den Lachs-Scheiben auslegen und mit der Frischkäse-Mischung füllen. Gemahlene Mandeln zum Abschluss auf den Frischkäse streuen. Die Zucchinihälften in einen Bräter mit etwas Olivenöl setzen, im vorgeheizten Ofen, bei 160° etwa 20 Min. backen. Die Zucchini auf einem Salatbett oder mit frischen Kartoffeln servieren.

