

Zucchini mit Nuss-Käse-Kruste

500 g Tomaten gewürfelt

1-2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

2 EL Sahne

2-3 EL Olivenöl

Oregano, Thymian, gekörnte Gemüsebrühe

50 g Bergkäse gewürfelt

40 g gemahlene Haselnüsse

120 g würziger Weichkäse gewürfelt

½ Bund Petersilie

300 g Zucchini

Kräutersalz, Paprika edelsüß,

Tomatenwürfel mit der Hälfte der gehackten Zwiebeln mischen, 1 Knoblauchzehe dazu pressen, Tomatenmark, Sahne, 1 EL Olivenöl, Oregano, Thymian und gekörnte Brühe unterrühren. Die Mischung in einer Auflaufform verteilen.

Die restliche Zwiebel mit den Käsewürfeln, gemahlene Haselnüssen, Knoblauchzehe, Petersilie und Olivenöl mit dem Pürierstab oder mit einem Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Die Zucchini in ca. ½ - 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Kräutersalz und Paprikagewürz bestreuen, mit der Käsecreme bestreichen und auf die Tomatenwürfel setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 25 min. backen, bis die Kruste sich bräunt.

Dazu passt Hirse oder Couscous.