



# GEFÜLLTE ZUCCHINI VOM GRILL



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**100 g**

**2** Zucchini

**2 Prisen** Thymian

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

**100 g** Reibkäse

## ZUBEREITUNG

1. Zucchini halbieren. Die Zucchinihälften mit einem Löffel aushöhlen, und das Innere der Zucchini mit einem Messer fein hacken.
2. Für die Füllung: Das gehackte Innere mit der QimiQ Saucenbasis und Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
3. Die Zucchinihälften befüllen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und in ein Alufolienschiffchen geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten grillen.