



GEFÜLLTE ZUCCHINI VOM GRILL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g QimiQ Sahne-Basis

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 QimiQ Sahne-Basis und Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
3. Die Zucchinihälften befüllen, mit dem geriebenem Käse bestreuen und in ein Alufolienschiffchen geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten grillen.