

Gefüllte Rondini (runde Zucchini)

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucchini	2 Stk.
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Feta-Käse / Schafskäse	15 Dekagramm
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rondini halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und dann leicht würzen. Das Ausgehöhlte hacken, in eine Schüssel geben, mit fein gepresstem Knoblauch ergänzen. Basilikum fein schneiden, Feta würfeln, beides zur Füllung geben und alles würzen. Füllung in die Rondini geben und diese in Alufolie einpacken (sollen oben noch etwas offen sein). Auf dem nicht zu heißen Grill ca. 20 Min. garen. Man kann die Rondini auch im Rohr braten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2256-Gefuellte-Rondini-runde-Zucchini.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at