

Zucchini-Schiffchen mit Kichererbsen und Cheddar-Käse

(eingereicht von Birgit Bader)

Zutaten für 2 Personen:

180 g	Kichererbsen aus Dose/Glas
5 g	frische Petersilie
10 g	Tomatenmark
30 g	Cheddar-Käse
60 g	Cherrytomaten
2	Zucchini
½ Tl.	Chilliflocken
½ - ¾ Tl.	Knoblauchpulver oder entspr. frischen Knoblauch
1 Tl.	Paprikapulver
1 Eßl.	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kichererbsen mit Tomatenmark und Gewürzen vermengen.

Petersilie fein hacken, Cheddar-Käse reiben (nur ¾ davon in die Füllung) und Cocktailtomaten in Scheiben schneiden und alles mit dem Olivenöl zu den Kichererbsen hinzufügen und vermischen. Ggf. nochmals nachwürzen.

Gewaschene Zucchini der Länge nach halbieren und aushöhlen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Kichererbsenmasse füllen. Mit restl. Käse bestreuen und ca. 20-25 min. backen bis die Zucchini gar und der Käse geschmolzen ist. Wer mag, kann noch etwas frische Petersilie vor dem Servieren drüber streuen.

Guten Appetit!