



Rezept für Zucchini-Schiffchen mit Polenta-Füllung

- 600 g Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und aushöhlen. Dabei das Ausgehöhlte aufbewahren.
- 2 Frühlingszwiebeln waschen und mitsamt dem Grün in kleine Röllchen schneiden.
- 1 Bd. Dill waschen und in Röllchen schneiden.
- 150 g Quark,
5 EL Milch mit
1 Eigelb,
4 EL Polenta sowie
75 g ger. Käse verrühren. Dill und Frühlingszwiebeln dazugeben. Mit
Salz, Pfeffer abschmecken.
- 3 Eiweiß mit
1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Quark geben.
- 2 EL Olivenöl in einer weiten Auflaufform verteilen.
300 g Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Ansatz dabei entfernen.
Die Tomatenscheiben zusammen mit dem Ausgehöhlten der Zucchini in der Auflaufform verteilen und mit
Salz, Pfeffer würzen.
Die Zucchini-Schiffchen in die Tomaten drücken und bergig mit der Quarkmasse füllen.
- 100 g Sahne über das Ganze gießen.
3 TL Sesam drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C für etwa 20 Min. ausbacken.