

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Zucchini Caprese

Schiffchen



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini
40 g MEGGLE Kräuter-Butter
2 Mozzarella
4 Tomaten
Prise Salz & Pfeffer
Basilikum zur Deko



Zubereitung:

Zucchini halbieren, das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel rausnehmen und die Hälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Zucchinihälften mit einer Gabel einstechen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter-Butter schmelzen und anschließend gleichmäßig auf den Zucchinihälften verteilen.

Für 25 Min. bei 190 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen.

Währenddessen die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Zucchini mit Tomaten und Mozzarella abwechselnd belegen.

Abschließend nochmals für ca. 5 Minuten in den Backofen, danach mit Basilikumblättern dekorieren und genießen.

