

Zucchini-Päckchen mit Ricotta und Walnüssen

Zutaten für 2 Personen

Ricotta-Füllung

Walnüsse (geschält)	60	g
Spinat (aufgetaut)	100	g
Feta	60	g
In Öl eingelegte Tomaten	20	g
Ricotta	250	g
Salz & Pfeffer		

Zucchini-Päckchen

Kleine Zucchini	2	St.
Butter zum Fetten der Form		
Appenzeller Reibkäse		



Zubereitung

Ricotta-Füllung

1. Die Walnüsse fein hacken.
2. Die eingelegten Tomaten gut abtropfen lassen. Zusammen mit dem Feta und Spinat grob hacken.
3. Alles zusammen mit dem Ricotta in einer Schüssel gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Zucchini-Päckchen

4. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, eine genügend grosse Auflaufform mit Butter einreiben.
5. Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden.
6. Mithilfe eines Sparschälers die Zucchini längs in dünne Streifen hobeln. Dabei

möglichst die ganze Länge beibehalten.

7. Jeweils zwei Streifen überkreuzt aufeinanderlegen.
8. Auf jedes Zucchini-Kreuz einen gehäuften Teelöffel der Füllung geben.
9. Die Enden über der Füllung zusammenklappen und die Päckchen umgedreht in die Auflaufform legen, sodass die Enden unten liegen und die Päckchen nicht mehr auffallen können.
10. Auf jedes Zucchini-Päckchen ein wenig Reibkäse streuen. Anschliessend für 15-20 min backen.

Tipps & Tricks

Alternativen

Die Zucchini-Päckchen schmecken auch hervorragend, wenn man sie zusammen mit einer frisch gemachten Tomatensauce serviert.

Tipps zur Zubereitung

Sollte die Zucchini zu dick sein (oder der Sparschäler zu klein), kann die Zucchini auch halbiert und so in schmalere Streifen gehobelt werden. Beim Befüllen einfach jeweils statt einem breiten zwei schmale Streifen nebeneinanderlegen.