



Low Carb: Gefüllte Zucchini mit Linsen & Käse

dazu gemischter Salat mit Kürbiskernen



ca. 40min



3-4 Personen

Wie kann man Low Carb und leckere Zutaten am besten kombinieren? Da haben wir doch was für dich: Heute backen die Zucchini mit einer würzigen Linsenfüllung und geriebenem Käse im Ofen geschmeidig vor sich hin. Ach, apropos Füllung: Zwiebeln, Oliven und passierte Tomaten sind mit von der Partie und sorgen für einen wohlig-tiefen Geschmack. Ein würziger Salat mit Kürbiskernen dazu und fertig ist der leichte Festschmaus.

- 4 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Dosen Bio-Linsen
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g passierte Tomaten
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 200g gemischter Salat
- 50g Kürbiskerne

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Wenn Kinder mitessen, die Oliven ggf. nicht in der Sauce mitkochen, sondern nur die Zucchini für die Erwachsenen vor dem Käse auf den Zucchini verteilen und mitbacken.

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 641kcal, Fett 40.7g,
Kohlenhydrate 41.0g, Eiweiß 23.8g



1. Zucchini backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren, das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aushöhlen und beiseitestellen. Die **Zucchini** mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform geben, mit 2EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und im Ofen backen, während die Füllung zubereitet wird.



4. Zucchini füllen

Vorsichtig etwas von der **Füllung** in die **Zucchini** geben. Es wird später noch **Füllung** für das Anrichten benötigt. Die **Zucchini** mit dem **Käse** bestreuen und ca. 5Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Oliv**en grob schneiden. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



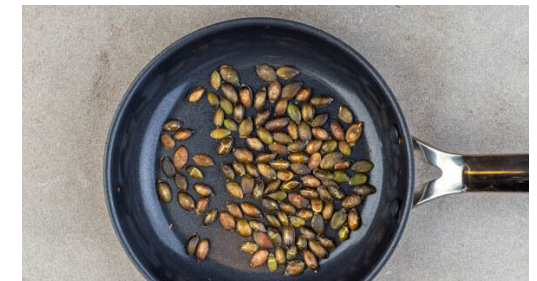
5. Salat vorbereiten

Die **Granatapfelmelasse** mit 2EL Olivenöl, 2TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Füllung vorbereiten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Die **Oliven**, die **Linzen** und die **Gewürzmischung** hinzugeben, die **passierten Tomaten** und das **Zucchini**frucht**fleisch** einrühren und bei niedriger Hitze abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und ca. 5Min. weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kürbiskerne rösten

Die **Kürbiskerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. duftig anrösten, dann beiseitestellen. Die **gefüllten Zucchini** auf der **übrigen Linsenfüllung** anrichten. Den **Salat** mit den **Kürbiskernen** garniert als Beilage servieren.