

REZEPT DER WOCHE: Patisson-Kürbis mit Mozzarella und Pesto gefüllt

Zutaten:

- 1 oder 2 Patisson, je nach Größe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Zitronen-Olivenöl
- 125 gr. Kräuter-Mozzarella
- 2 EL Lieblings-Pesto
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Kürbisse waschen und einen Deckel abschneiden. Die Kürbisse mit einem Löffel aushölen. Mit dem Zitronen-Olivenöl oder Öl und ein paar spritzern Zitronensaft auspinseln und mit Salz und Pfeffer deftig würzen.
2. Den Mozzarella in Stücke schneiden und in die Kürbisse verteilen. Mit Pesto bedecken.
3. Die Kürbisse in eine mit Öl ausgestrichene ofenfeste Form setzen, Kürbisdeckel mit Öl bestreichen und wieder aufsetzen.
4. Das Ganze im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 15-20 Minuten backen.
5. Zum Servieren mit Basilikum garnieren und.....schmecken lassen!

Wir wünschen guten Appetit!

