

# Zucchini gefüllt im Shakshuka-Style

Zutaten für 2 Personen:

2 Zucchini  
3-4 Tomaten  
100 g Gauda gehobelt  
1 Knoblauchzehe  
4 Eier  
3 EL Mayonnaise  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Basilikum  
Etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Zucchini halbieren und so aushöhlen, das je am Anfang und am Ende eine kleine „Wand“ stehen bleibt, damit die Füllung nicht ausläuft. Das Zucchinifleisch und die Tomaten in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe fein hacken. Etwas von dem Basilikum fein hacken (Petersilie schmeckt übrigens auch gut dazu).

Das Gemüse in einer Schüssel vermengen mit der Majo und den o.a. Gewürzen. Die Zucchinihälften mit Öl bepinseln und mit der Gemüsemasse befüllen. In die Mitte der Füllung ein kleines Loch machen, und je ein Ei hinein.

Jetzt nochmal würzen und mit Parmesan bestreuen. Für 40 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben, mit Basilikum oder Petersilie bestreuen und schmecken lassen!

Vorsicht, die Füllung ist heiß.....nicht verbrennen!

Wir wünschen „Guten Appetit“

