



## Gefüllte Zucchini mit Mozzarella

### Zutaten:

- 2 große Zucchini
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 Handvoll Zwiebelmix
- 1 halbe Aubergine
- 1 kleine Zucchini (Füllung)
- 5 m.-große Tomaten
- 1 Handvoll Kräuter: Thymian,  
Basilikum, Salz, Pfeffer,  
Chiliflocken mild
- 1 Kugel/n Mozzarella light
- 1 EL Öl



### Zubereitung:

Gemüse in kleine Würfel schneiden (bis auf die 2 großen Zucchini) Öl in eine tiefe Pfanne geben - Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Auberginenwürfel dazugeben und braun/weich braten.

Zucchini und Tomaten dazugeben und bis alles weich ist kochen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, dann den Thymian und das Basilikum dazugeben (frisch wenns geht) und die Pfanne runternehmen.

Die Zucchini in Hälften schneiden und aushöhlen wie ein Boot. Den Boden mit 2 Stücken Mozzarella auslegen, dann die Gemüsemischung darübergeben. Bei 200 Grad 15 min in den Ofen packen (bis die Oberseite braun wird oder die Zucchini weich geworden ist. Reste vom Ratatouille mit zB Nudeln essen.