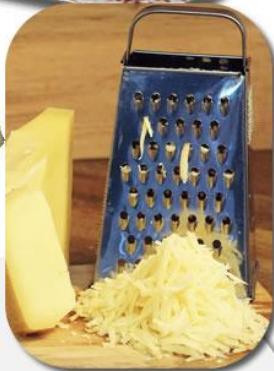
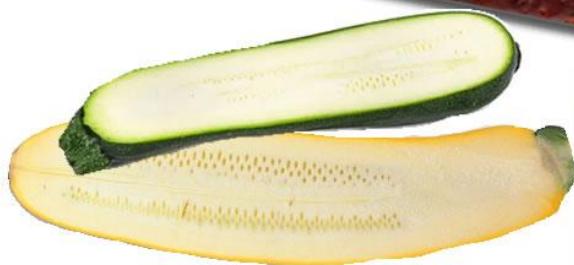


# Gefüllte Zucchini

## Zutaten:

2 Zucchini  
140 g Couscous  
300 ml Gemüsesuppe  
1 TL Paprika  
4 EL Olivenöl  
4 Salbeiblätter  
2 Zehen Knoblauch  
1 Stk. Zwiebel  
2 EL Petersilie  
150 g Tomaten  
2 Stk. Karotten  
1 Stk. Paprika  
Salbei, Thymian  
Rosmarin, Oregano  
Salz und Pfeffer  
100 g Käse gerieben



## Zubereitung

Suppe, Paprika und Öl erhitzen. Couscous unter Rühren zufügen und quellen lassen. 50 g gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebel andünsten, mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und unter den Couscous mischen, dann zur Seite stellen.

Zucchini der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Mit der Couscousmasse füllen und mit Reibekäse belegen. Olivenöl in einer feuerfesten Form erhitzen und den Salbei kurz darin anbraten. Zucchini dazu setzen und würzen. Die restlichen Tomaten rechts und links neben die Zucchinischiffchen geben. Im Ofen bei 160 °Umluft gut 25 Minuten bei überbacken.



**Gemüse**

