

# Gefüllte Zucchini mit Rollgerste



## Zutaten

**4 Personen /60-80 Minuten**

- 200 g Zwicky Rollgerste mittel
- 4 Zucchini
- 1 Zwiebel
- Etwas Butter/Salz und Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1-2 dl Weisswein
- 100 g geriebener Sbrinz
- 100 g Schinken (in Streifen)
- 1 dl Bouillon

## Zubereitung

1. Die Rollgerste in Salzwasser ca. 45 Minuten kochen.
2. Zucchini halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten, das Fruchtfleisch und die Gewürze dazugeben. Später 1-2 Glas Weisswein und die Schinkenstreifen dazugeben und braten. Mit der Rollgerste mischen.
3. Die ausgehöhlten Zucchini in eine feuerfeste Form legen und mit der Mischung füllen. Etwas Bouillon dazugeben und 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Käse darüber streuen und fertig backen.

**Zwicky wünscht en Guete!**