## Travelamigos gefüllte Zucchini "griechisch" mit Tomaten und Schafskäse

## Zutaten für 4 Personen

1200g Zucchini
600g Tomaten
2mittel-große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200g Feta-Käse
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Oregano
Basilikum
Thymian
Minze



## Zubereitung:

- 1. Die Zucchini längs halbieren und das Innere (Kerne) vorsichtig mit einem Teelöffel herausschaben. Die Zucchinihälften gut salzen und beiseitestellen.
- 2. Das ausgeschabte Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, ebenfalls salzen und beiseitestellen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel und ggf. den Knoblauch fein hacken. Den Feta-Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 4. Das Zucchini-Fruchtfleisch in ein Sieb geben und gut ausdrücken, indem man mit einer Schaumkelle oder einem Löffel draufdrückt. Mit Tomaten-, Zwiebel- und Fetawürfeln mischen, Knoblauch hinzugeben. Gut mit Pfeffer aus der Mühle und reichlich Kräutern würzen, einen Schuss Olivenöl untermischen.
- 5. Die Zucchinihälften mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit der offenen Seite nach oben in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform setzen und die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Die Füllung hineingeben, evtl. übrige Füllung darum verteilen.
- 6. Je nach Größe der Zucchini 30 45 Minuten bei 180°C (Heißluft) im Ofen garen