

Vegetarisch gefülltes „Gemüse-Dreierlei“ mit Appenzeller Käsespänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant und „schmackig“, garnicht langweilig, einfach und schnell

Zutaten

- 4 kleine Gemüsepaprika
- 4 vollreife Tomaten
- 4 kleine Zucchini
- 500 g Schafs-Frischkäse
- 100 g geriebener Appenzeller, Gryerzer oder alter Emmentaler
- 2 Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 Scheiben trockenes Baguette
- 2 El gehacktes Basilikum
- 1 El gehackte Minze
- 1 El gehackte Petersilie
- 3 EL gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Paprika oben abschneiden, die Kerne entfernen, ebenfalls die Tomaten..Die Zucchini in der Länge halbieren und ebenfalls mit einem Teelöffel auskratzen; das Brot einweichen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, zurückziehen und mit dem ausgedrückten, zerkrümelte Brot verarbeiten. Dann folgen der Schafs - Frischkäse, der geriebene Käse und die Eier. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter unterheben; das Gemüse füllen.

Schritt5

In eine mit Öl ausgestrichene feuerfeste Auflaufform setzen und für 40 - 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Gern reiche ich mein Gemüse-Dreierlei mit frisch gehobelten Käsespänen, rustikal in der Auflaufform zu Tisch; ev. noch mit einem Wildreis Risotto mit Gemüsewürfeln ergänzt.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarisch-gefuelltes-gemuese-dreierlei-mit-appenzeller-kaesespaenen/>