

Gebackene Zucchini

4	Zucchini
150g	Schafskäse
250g	Rinder- oder Lammgehacktes
2 EL	Zimtblüten
3 EL	Kampotpeffer
50g	Maniokmehl

Salz zum abschmecken

Backofen bei 180 Grad aufheizen.

Zucchini halbieren und den weichen Teil mit dem Löffel ausschaben. Leicht salzen. Gehacktes, Schafskäse, gemörsterten Kampotpeffer und Zimtblüten vermischen und in die Zucchinihälften verteilen und andrücken.

Mit Maniokmehl bestreuen und im Backofen backen bis die Zucchini durch ist.

Guten Appetit wünscht
die Temperos Gewürzmanufaktur!