



Kochzeit: 35 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

250g amidori veggie minced
100g Bulgur
3 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Fenchel
1 Aubergine
5 getrocknete Tomaten
5 schwarze Oliven
5 grüne Oliven
1 Chili
1 Zehe Knoblauch
60g geriebener Parmesan
1 Orange
1 Zweig Kerbel
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Estragon
200ml Wasser
Weißwein
Olivenöl
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Zucchini längs halbieren und aushöhlen.

Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Fenchel in kleine Würfel schneiden.

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Chili in Scheiben schneiden.

Orange filetieren und in kleine Stücke schneiden.

Kerbel fein schneiden.

Aubergine in kleine Stücke schneiden.

Oliven in Scheiben schneiden.

Estragon klein schneiden.

Öl in die Pfanne geben und alles hineingeben.

Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

amidori veggie minced gut einrühren.

Wasser nach Gefühl hinzufügen.

Käse dazugeben und verrühren.

Zucchinihälften mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian bestreuen und mit der Füllung befüllen.

Mit Käse bestreuen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf [amidori.com](https://www.amidori.com)