

Zutaten (für 4 Personen):

100 g SEEBERGER-Gerstengraupen

3 Kartoffeln a 150 g

Wasser

Salz

4 mittelgroße Zucchini a ca. 300 g

100 g SEEBERGER-Walnußkerne (fein hacken)

100 g Doppelrahm-Frischkäse

4 Eigelb

8 frische Pfefferminzblätter (fein hacken)

1 Messerspitze schwarzer Pfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

1/2 L Gemüsebrühe

Zubereitung:

Gerstengraupen und Kartoffeln getrennt in Salzwasser garen. Zucchinienden (1,5 cm) abschneiden und die ganze Zucchini 5 Min. in Salzwasser kochen, dann abkühlen lassen und längs halbieren. Bis auf 1,5 cm Rest das Fruchtfleisch entnehmen. Kartoffeln schälen und zerdrücken, mit den abgekühlten Gerstengraupen, dem Zucchinifleisch, den gehackten Walnußkernen, dem Käse und dem Eigelb zusammenrühren. Minze

kleinhacken und dem Teig zugeben. Die Masse in die Zucchinihälften füllen, pfeffern und salzen. In eine Auflaufform stellen, mit der Gemüsebrühe angießen und mit dem Sonnenblumenöl beträufeln. Nach ca. 40 Min. bei 200°C im Ofen fertig.

