



Rezept

Gefüllte Brötchen

Zutaten für 6 Stück:

- 1 Zucchini (ca. 300 g)
- Salz
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Goldmarie Noord Hollandse Gouda
- 150 g Frischkäse
- Pfeffer
- getr. Thymian
- 1 Fertig-Pizzateig
- Backpapier

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Zucchini waschen, putzen, grob reiben, salzen, 10 Min. ziehen lassen. Zucchini ausdrücken, Saft abgießen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit Zucchini mischen. Gouda reiben, mit Frischkäse mischen, reichlich salzen und pfeffern. Mit Thymian abschmecken.

Für die Brötchen Teig auf Backpapier ausrollen, in 6 gleichgroße Teile teilen. Auf jedes Teil jeweils etwas Käsemasse streichen, einen kleinen Rand lassen. Zucchini Masse daraufgeben. Teig erst zu Vierecken falten, dann zur Kugel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 20 Min. backen. Die Brötchen passen perfekt zu einem Glas Wein und einer Käseplatte.