



Zucchini mit Ratatouille und Käse - card.demo

Rezept «Opakocht» oko-zucchini+ratatouille-demo1-18.4.24.docx

akt. 18.4.2024



Zutaten

- 1x große Zucchini, halbieren, ausschaben
- Jedes Stück mit Tomatensoße bestreichen
- Ratatouille (würzen nach Belieben):
 - 1x rote Paprika, ca. 180g, in kleine Würfel schneiden
 - 1x Aubergine klein, ca. 200g, in kleine Würfel schneiden
 - ca. 100g Cherry-Tomaten, in kleine Würfel schneiden
 - 10stk Oliven schwarzen, in 1/2 Stücke schneiden
- ca. 70g Schafskäse, in kleine Würfel schneiden, der Ratatouille zugeben und vermengen
- 2 Scheiben Paprika Salami, in kleine Stücke schneiden, der Ratatouille zugeben und vermengen
- 1 EL Öl (Rapsöl, Olivenöl) der Ratatouille zugeben und alles verrühren
- Reibekäse, z.B. Emmentaler, am Ende der Backzeit verwenden. Menge nach „Belieben“

Menge 2 Portionen

Zubereitung

- 1) Die beiden Zucchinihälften mit der Raratouille füllen.
- 2) Backofen vorheizen: 180°C Umluft
- 3) Die gefüllten Zucchinihälften ca. 25min backen.
- 4) ca. 10min vor dem Ende der Backzeit die Zucchinihälften mit dem Reibekäse bestreuen.

Rezepte.Card (demo.card) <https://mob.ai/zwh5ud>

Hinweis

In "dieser" **demo.card** wird demonstrativ gezeigt, wie ein mit **moby.cards** erstelltes Rezept aussehen könnte.

Die Zubereitung selbst wird mit **Bildern, Videos, Texten** und einer **Rezeptdatei** sehr ausführlich in der "**Rezepte.Card**" beschrieben.

Diese "**Rezepte.Card**" kann jeder nach Belieben gestalten.