



## Xenia kocht

### Zucchini Markknochen etwa 8 Portionen

Manchmal mache ich Sachen, nur weil sie hübsch aussehen.

Klar schmecken tut es immer – aber das Auge isst mit.

Ich habe grauenvolle Erinnerungen an das Mensa essen der 80er Jahre an meiner Uni. Es gab dort als vegetarisches Gericht gefüllte Zucchini. Halbierter, totgekochte, geschmacksneutrale Zucchini mit einer seltsamen rosanen Masse gefüllt und mit fadem Käse überbacken. Zum Abgewöhnen.

Nachdem unsere Gemüsebox aber immer wieder Zucchini liefert und mein Mann rumquengelt, er wolle gefüllte Zucchini, musste eine Alternative her. Und zwar eine, die sich auch schon optisch vom Erinnerungsbild unterscheidet.

So sind die Zucchini-„Mark“-Knochen entstanden. Optisch lustig, zwar etwas aufwendig in der Herstellung, aber geschmacklich allemal die Mühe wert. In etwa 1 cm breite Scheiben geschnitten mit einem kleinen Pikser drin sind sie auch ein toller Hingucker auf party-Bufferets. Besonders schön, wenn man verschieden farbige Zucchini bekommt.

Am besten ausschneiden lassen sich die Zucchini mit einem Apfelnuker. Wer mag, kann das entfernte Innere der Zucchini in der Füllung mitverarbeiten.

Für das Gericht eignen sich am besten kleine, feste Zucchini mit einem Durchmesser von etwa 4 bis 5 cm.

#### Zutaten

600 g Zucchini  
100 g Pilze  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL gemahlene Mandeln  
Frisch gehackte Petersilie  
1 Zitrone, Abrieb und Saft  
Salz, Pfeffer



1. Die Zucchini in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und diese dann aushöhlen, so dass etwa 1 cm Rand stehen bleibt.
2. Pilze und Zwiebeln fein hacken, Knoblauch reiben. Alles zusammen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zusammen aufkochen.
3. Die Zucchini mit der Füllung stopfen.
4. Entweder auf dem Grill oder in der Pfanne rundherum anbraten. Wenn nicht gegrillt wird: Die Zucchini in eine Auflaufform setzen und im Ofen bei 160 Grad etwa 15 – 20 Minuten durchgaren. Im Auge behalten und vorsichtig anklicken, um zu sehen, wie gar sie sind – sie sollen noch leichten Biss haben und nicht matschig sein!

