



## Gefüllte Zucchini mit Käse

Peynirli Kabak Dolması



6 dünne Zucchini  
½ Glas geriebener Weisskäse  
1 Glas Quark  
1 KL rote Paprikapulver  
7-8 Petersilienzweige  
7-8 Dilzweige  
1 KL Pfeffer  
1 KL Salz  
1 EL Butter

# Die Zucchini schälen oder schraben, anschliessend der breite nach in ein paar Teile zuschneiden und aushöhlen. Quark, geriebenen Weisskäse, gehackte Dill, Petersilie, rote Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermischen.

# In die ausgehöhlten Zucchini die Käsemischung einfüllen und dabei achten dass es nicht zu locker ist aber auch nicht zu fest.

# Diese gefüllten Zucchini senkrecht in den Topf einreihen. Auf jede gefüllte Zucchini haselnussgrosse Butter geben und mit einem Glas Wasser übergiessen.

# Den Deckel des Topfes schliessen un bei mittlerer Stufe die Zucchini weich kochen. Heiss servieren.

Tipp: Zucchini mit Käsefüllung ist eine Spezialität, die aus der osmanischen Küche kommt.