

# ZUCCHINI MIT PUTEN-SUGO

## Zutaten (4 Personen)

- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Lauchzwiebeln
- 400 g Putenfilet
- 3 EL Ajvar
- 100 g geriebener Gratinkäse
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- Olivenöl
- 2-3 Spritzer Balsamico
- 4 Zweige Thymian



## Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Unter-, Oberhitze) vorheizen. Zucchini waschen, putzen und in 5 cm breite Stücke schneiden und mit einem Teelöffel vorsichtig ca. 4 cm aushöhlen. Zucchini mit der Öffnung nach oben in eine eingölte Auflaufform setzen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 20 Minuten im Ofen backen.

Inzwischen das Zucchinifruchtfleisch hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, putzen und samt Kerne in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Thymianblättchen abzupfen.

Putenfilets waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl 3-4 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln und Lauchzwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Tomaten, Zucchinifruchtfleisch, Ajvar, Thymian (ein paar Blätter zum Garnieren aufheben), Chiliflocken hinzufügen und das Puten-Sugo ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen. Puten-Sugo in die Zucchini und die Zwischenräume füllen, mit Käse bestreuen und im Ofen goldgelb gratinieren. Mit Thymian garnieren und servieren.