

## ZUCCHETTI MIT CREMIGER OLIVENPOLENTA

### ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2.5 dl Gemüsebouillon
- 100 g Maisgriess/Polenta fein
- 50 g Mascarpone
- 2.5 dl Milch
- 80 g Oliven grün, entsteint
- 50 g Parmesan gerieben
- 800 g Dosentomaten gehackt
- 4 Zucchetti gross
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

1. In einer mittleren Pfanne Milch und Bouillon aufkochen. Den Maisgriess unter Rühren einrieseln, dann zugedeckt auf kleinstem Feuer etwa 10 Minuten ausquellen lassen.
2. Inzwischen den Stielansatz der Zucchetti entfernen und die Früchte der Länge nach halbieren. Den Mittelteil mit den Kernen herausschneiden, sodass Platz zum Füllen entsteht.
3. Die Oliven grob hacken.
4. Die Polenta vom Feuer nehmen. Oliven, Mascarpone und die Hälfte des Parmesans untermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
5. Die Pelatitomaten mit Salz und Pfeffer würzen. In eine grosse gefettete Gratinform geben und die Zucchetti nebeneinander hineinsetzen. Grosszügig mit Polenta füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.
6. Die Zucchetti im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten backen. Heiss servieren.

