



# Gefüllte Zucchini mit orientalischem Couscous

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	4 St.
Salz	
Limetten	1 St.
Minze, frisch	10 g
Datteln, getrocknet	100 g
Schalotten	2 St.
Mandeln, ganz	3 EL
Olivenöl	2 EL
Tomaten, passiert	400 g
Zucker	
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	300 ml
Couscous	200 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucchini waschen, zwei Zucchini längs halbieren und mit einem Kaffeelöffel das Kerngehäuse aushöhlen, sodass eine ca. 2 cm breite Rille entsteht. Kerngehäuse aufbewahren. Übrige Zucchini in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Alle Zucchini salzen und beiseitestellen.
2. Limette waschen, halbieren und den Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Datteln quer in feine Streifen schneiden. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Ausgehöhlt Zucchiniflesh klein hacken.
3. In einem Topf Mandeln auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 4 Min. rösten und beiseitestellen. Im selben Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalottenwürfel, Zucchiniflesh und Würfel darin ca. 2 Min. anschwitzen und beiseitestellen. Tomaten in den Topf geben, mit je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.
4. Zucchinihälften auf ein Backblech mit Backpapier legen. Zucchiniwürfel dazugeben und alles ca. 15 Min. im Ofen garen.
5. Inzwischen in einem Topf Gemüsebrühe aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Couscous zugeben, abdecken und ca. 10 Min. quellen lassen.
6. Couscous mit Minze, Datteln, Mandeln, Zucchiniwürfeln und 1 EL Olivenöl vermengen und mit 2 TL Limettensaft und ggf. Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchinihälften mit

Couscous füllen, auf Tellern mit Tomatensauce anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	404 kcal		
Kohlenhydrate	77 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	14 g	Fette	6 g