

# Hasselback Zucchini



## Einkaufsliste:

- 4 Zucchini (kleine)
- 50ml Olivenöl + 2EL
- 1TL Salz
- Pfeffer nach Belieben
- Einige Blätter Basilikum, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Cheddar (oder anderer Käse)
- 100g Bacon
- 2 Frühlingszwiebeln

## So wird's gemacht

Zucchini jeweils dünn einschneiden, dabei zum Boden etwas Luft lassen, sodass die Zucchini am Stück zusammen bleibt. In einer Schüssel Olivenöl mit den Gewürzen und der gepressten Knoblauchzehe verrühren und die Zucchini komplette damit einpinseln, dabei auch in die Zwischenräume fahren. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Blech mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Zucchini auf das Blech legen und 30 Minuten backen. Derweil den Käse in dünne, kleine Scheiben schneiden und den Bacon (oder Schinkenwürfel verwenden) in kleine Stücke schneiden. Zucchini sollten weich sein, in die Innenräume den Käse stecken und mit Bacon sowie klein gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen. Nochmals etwa 10 Minuten backen. Heiß servieren.