

# Gefüllte Paradeiser mit Zucchini & Kornblumen

## Die Zutaten.

Für 4 Personen.

### Die Paradeiser.

4 Paradeiser, 1 Zehe Knoblauch, 2 Schalotten fein gehackt, 200 g Zucchini, 1 handvoll Kornblumen fein geschnitten, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Olivenöl für die Pfanne

## Die Zubereitung.

Von den Paradeisern den Stielansatz entfernen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Paradeiser aushöhlen.

Schalotten schälen, würfeln und in Olivenöl mit dem gepressten Knoblauch anschwitzen. Die Zucchiniwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die fein geschnittenen Kornblumen unterheben.

Die Zucchini.Kornblumen.Masse in die Paradeiser füllen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Paradeiser nebeneinander hineinstellen und im heißen Ofen etwa 12 min. garen.