

Rondini überbacken

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Rondini-Kürbisse	Rondini waschen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen.
4	Mittlere Tomaten	
4	Scheiben Gouda oder Schafskäse	Tomaten waschen, in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Rondini-Hälften füllenI einer Auflaufform ca 1l Wasser geben(ca 1cm hoch) und im vorgeheizten Ofen bei 230°C ca 30-35 Minuten garen. Käse in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten vor Ende der Backzeit über die Rondinihälften streuen. Heiß servieren.
Etwas	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	
2 EL	Öl	