

Gefüllte Zucchini mit cremiger Polenta - Cookido®

Zubereitung

1. Käse in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
2. Zucchini der Länge nach halbieren, aushöhlen und Inneres in den Mixtopf geben. Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Steinpilze, Majoran, Tomatenmark und getrocknete Tomaten zugeben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Haferflocken, Walnüsse, $\frac{3}{4}$ TL Salz und $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer zugeben und 6 Sek./Stufe 4 mischen. Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, mit der Hälfte des zerkleinerten Käse bestreuen, im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen und verschließen. Mixtopf spülen.
4. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 23 Min./Varoma/Stufe 1 erhitzen. Varoma verschlossen zur Seite stellen.
5. Milch, Polenta, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer, Kurkuma und Gewürzpaste in den Mixtopf zugeben. Varoma wieder aufsetzen und 4 Min./80°C/Stufe 2.5 kochen. Varoma abnehmen.
6. Falls gewünscht, Frischkäse und restlichen zerkleinerten Käse zugeben und 30 Sek./Stufe 3 unterrühren. Cremige Polenta mit gefüllten Zucchini anrichten und servieren.