



## Zucchini-Stangen mit Käsefüllung - schnell & einfach

### Zutaten für 32 Stück

- 200 g Dinkelmehl
- 1,5 TL Backpulver
- 190 g griechischer Joghurt
- 120 g Zucchini
- 120 g Frischkäse
- 80 g geriebener Gouda



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 35 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib Mehl, Backpulver und Joghurt in eine Schüssel und verknete sie zu einem Teig. Gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und forme ihn zu einer Kugel (gib bei Bedarf noch etwas Mehl hinzu). Rolle ihn etwa 0,5 cm dick zu einem Rechteck aus.
2. Raspel die Zucchini und drücke sie aus. Bestreiche eine Teighälfte mit Frischkäse und verteile die geraspelte Zucchini und den Käse darauf.
3. Klappe die andere Teighälfte darüber und drücke sie mit einem Nudelholz leicht an. Schneide den Teig in 1,5-2 cm breite Streifen. Verdrehe die Streifen etwas und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf und backe die Zucchini-Stangen 20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

