



Gefüllte Zucchini

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Grundmenge: 4-5 Personen

Zutaten Zucchini:

- 1 altes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 800 g Zucchini
- 400 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 TL Senf, mittelscharf
- Muskatnuss, gerieben
- Paprikapulver, edelsüß
- Petersilie, getrocknet
- Salz & Pfeffer



Zutaten Soße:

- 800 g Tomaten, stückige
- 400 g Tomaten, passiert
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer

Sonstiges:

- Auflaufform
- 200 g Gratinkäse

Zubereitung:

1. Tomaten für die Soße mischen. Knoblauch schälen, durchpressen und zusammen mit den Gewürzen unter die Tomaten mischen
 2. Soße in eine große Auflaufform geben
 3. Brötchen in Wasser einweichen
 4. Zucchini längs halbieren und zu Schiffchen aushöhlen
 5. Zucchinifleisch klein würfeln
 6. Zwiebel schälen und klein hacken
 7. Brötchen ausdrücken und zusammen mit Zwiebel, Ei, Zucchiniwürfeln und Gewürzen zum Hackfleisch geben
 8. Zucchini Schiffchen mit der Hackmasse füllen und in die Auflaufform legen
 9. Käse auf den Zucchini verteilen und Auflaufform in den kalten Backofen stellen
 10. Bei 200°C umluft ohne Schnellheizfunktion ca. 60 Minuten im Ofen backen
- Als Beilage passen prima Reis, frisches Brot oder einfach ein grüner Salat