



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Gefüllte Zucchini

Zutatenliste Zucchini

4 Zucchini
500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
2 EL Tomatenmark
150 g Käse
2 EL Frischkäse
1 TL Gemüsebrühe
0,5 TL Muskat
0,5 TL Koriander
0,5 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zutaten Sauce

1 kl. Zwiebel
600 ml Tomaten, passiert
2 TL Gemüsebrühe
0,5 EL Oregano, getr.
2 EL Rotwein
Zucker

Zubereitung

Die Zucchini halbieren, die Enden abschneiden und bis auf 1 cm mit einem Teelöffel das Innere herausschaben. Die große Zwiebel, den Käse und das Zucchinifleisch fein würfeln.

In einem Topf Öl heiß werden lassen. Das Hackfleisch anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Das Zucchinifleisch und das Tomatenmark dazugeben. Dann die Gemüsebrühe, Muskat, Koriander und Paprika dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Käses und den Frischkäse unterrühren und die Zucchini mit der Masse füllen (es darf Füllung übrig bleiben!). Die gefüllten Zucchini in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber streuen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten: die kleine Zwiebel würfeln und auf großer Flamme kurz in etwas Öl anbraten, falls vorhanden, die restliche Füllung dazugeben. Mit den passierten Tomaten ablöschen und die Sauce aufkochen lassen. Oregano, $\frac{1}{2}$ EL Zucker und die Gemüsebrühe dazugeben, den Rotwein dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini mit der Tomatensauce servieren. Dazu passt Reis.

Guten Appetit!