



Mit Lammhackfleisch gefüllte Zucchini

Zucchini sind ein vielseitiges Gemüse, und befüllt, ganz gut für Ofengerichte geeignet. Lammhackfleisch, gewürzt mit Thymian und Pul biber, und vermischt mit Tomatenwürfelchen gibt eine passende, würzige und saftige Füllung. Als Finish werden die gefüllten Zuccettis mit Käse im Ofen überbacken und mit Pul biber bestreut.

Zutaten

1 Zucchini
150g Lammhackfleisch
1 Zwiebel ca. 40g
1dl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
2 Zweige frischer Thymian
1/2Tl Pul Biber (Paprika)
2 kleine Piccadilly-Tomaten
20g Halbhartkäse gerieben (Sternenberger rezent)
Kräutersalz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel hacken, Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Olivenöl erhitzen, Zwiebel zugeben, Lammhackfleisch klümpchenweise zugeben und ohne zu bewegen 2-3 Minuten braten, Hackfleisch wenden und weitere 2 Minuten braten. Weisswein und Bouillon dazugießen, Thymian und Pul biber zugeben und vermischen. Leicht pfeffern. 30 Minuten köcheln lassen, dabei die Hackfleischklümpchen zerstoßen. Am Schluss sollte die Flüssigkeit fast ganz eingekocht sein. Hackfleisch auskühlen lassen.

Tomaten vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. unter das Hackfleisch mischen.

Zucchini längs halbieren und die Kerne herausschaben und mit Kräutersalz würzen. Zucchini mit der Schnittfläche nach unten in Olivenöl ca. 5 Minuten bräteln.

Ofen auf 180° vorheizen.

Zucchini in eine Gratinform legen, mit dem Hackfleisch füllen. Mit Käse bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten überbacken. Beim Anrichten mit Pul biber bestreuen.







