

Gefüllte Zucchini



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 55 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	200 g
Zwiebeln	1 Stk.
Schinken	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zucchini	8 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	50 g
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren.

Mit einem Löffel das Fleisch herausnehmen und zur Seite legen.

Den Schinken fein schneiden, das Hackfleisch, die Zwiebel, den Knoblauch und die Basilikumblätter fein hacken, das Zucchiniflesh fein schneiden und alles gut vermengen.

Nun die Brotkrumen, das Ei, Salz und Pfeffer untermengen.

Die Zucchini mit der Mischung füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Backofen schieben.

Bei 210°C für 40 Minuten backen.

Wer möchte kann auch noch etwas Streukäse über die Zucchinifülle geben oder untermengen.

Lasst es euch schmecken!

Gutes Gelingen wünscht

