

Gefüllter Zucchini von Brigitte



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Paprikaschoten	1 Stk.
Tomatenwürfel	1 Pkg.
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Zucchini	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	5 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.

Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Knoblauchzehe fein schneiden, beides in Olivenöl anschwitzen, das Faschierte mitrösten, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Den Zucchini (ca. 30 cm lang) der Länge nach durchschneiden, die Kerne mit einem Löffel herausschaben.

Eine Auflaufform mit Öl bestreichen, die Tomatenwürfel hineingeben, den Paprika in Stücke schneiden und auch dazugeben. (Wer es scharf liebt, kann auch einen Pfefferoni dazugeben.)

Die Kartoffel schälen, salzen und zu den Tomaten legen.

Die Zucchini daraufsetzen mit dem Faschierten füllen. (Ev. mit Käse bestreuen.)

Im Rohr ca. 1 Stunde bei 200° braten.

Gutes Gelingen wünscht

