

Zucchini Rezepte

Gefüllte Zucchini mit Kräuterhack

Gattung: Fleisch, Gefüllt, Gemüse, Hackfleisch, Zucchini

100 g	Schalotten	500 g	Gemischtes Hackfleisch
4	Knoblauchzehen	2	Eier (Kl. M)
2	Zucchini (à 350-400 g)	1	Thymianzweig
2	Brötchen (vom Vortag)		Salz, Pfeffer
150 ml	Milch	1	Knoblauchknolle
6	Essl. Olivenöl	40 g	Frisch geriebener Parmesan
70 ml	Weißwein	4	Essl. Olivenöl mit Zitrone

1. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Zucchini waschen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Milch erwärmen, über die Brötchen gießen und gut einweichen lassen.
2. 4 El Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben, 1-2 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen, bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen.
3. Hackfleisch in einer Schüssel mit Brötchen und Eiern vermengen. Schalotten, Knoblauch und abgezupfte Thymianblätter zugeben. Alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Eine feuerfeste Form mit dem restlichen Olivenöl einstreichen. Knoblauchknolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, in die Form legen und die Zucchini draufsetzen. Die Hackmasse in einen Spritzbeutel geben und die Zucchini damit füllen. Parmesan darüber.