

Kochen mit Klaus

Pikant gefüllte Zucchini mit Hack (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 mittlere Zucchini, Salz, Pfeffer, 3 Knobzehen, 2 Zwiebeln,
- 600 g gem. Hack, 125 g roher Schinken, 3 EL Ajvar scharf, 3 EL Mehl,
- getrockn. Majoran, Oregano, Rosmarin & Thymian, Olivenöl,
- 350 ml Rotwein, 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme,
- 350 ml Fleischbrühe, 100 ml Ketchup, 1 EL Bratensaft, 200 g Käse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Zucchini waschen, längs mittig durchschneiden, Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben u. hacken.



2. Hack in heißem Olivenöl anbraten, Schinken klein schneiden zugeben u. mitbraten. Zwiebeln u. Knobi einige Min. mitbraten. Mit Ajvar, Salz, Pfeffer u. getr. Kräutern würzen. Mehl einrühren, mit 150 ml Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Tomatenmark u. Gulaschcreme einrühren, kurz mitbraten, mit Brühe ablöschen. Zucchinistücke u. Bratensaft zugeben, alles dicklich einköcheln lassen. Zucchinihälften mit dem Hack füllen. Übriges Hack mit restl. Wein u. Ketchup verlängern, in die Form geben. Zucchini in die Form legen.



3. Käse auf die Zucchini streuen. Im vorgeh. Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen. Sehr lecker!



Erstellt von Klaus am 16.08.2015