

Gefüllte Zucchini - Feinschmecker Art

Zutaten

für 6 Personen:

500g Faschiertes vom Schwein
3 Zucchini
2 Zwiebeln
5 Knoblauch Zehen
1 Ei
130g Gouder (Käse)
18 Scheiben Bauchspeck
500g Tomaten
200 ml Gemüsebrühe
2-3 El. Tomatenmark
frischen Thymian
Senf
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1.
Eine halbe Zwiebel fein schneiden und 2 Knoblauchzehen fein hacken und zum Faschierten geben, mit Salz, Pfeffer, frischen Thymian und Senf würzen, Ei dazugeben und gut vermengen. Gouda in kleine Würfel schneiden und ebenfalls untermengen.
2.
Zucchini putzen, waschen und in der Mitte der Länge nach halbieren. Zucchinihälften aushöhlen und das Innere klein hacken, restlichen Zwiebel und Knoblauch ebenfalls wieder fein schneiden. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden mit Gemüsebrühe alle vier Zutaten vermischen. Salz, Pfeffer und Tomatenmark dazugeben und in eine ofenfeste Form geben.
3.
Faschiertes in die ausgehöhlten Zucchini füllen und mit je drei Speckscheiben belegen und auch in die Form setzen.
4.
Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 C° 30-40 min backen.
5.
Für die Sauce, Gemüse aus der Form geben und gut durchmixen, eventuell leicht binden und nochmals nach Belieben abschmecken.

