

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch

Zutaten:

4 Zucchini	1 Brötchen (eingeweicht)
2 Zwiebeln	250 g Gehacktes (halb, halb)
1 Tl Senf	½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer	1 Tl Paprika (süß)
125 g ger. Käse	

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach halbieren. Die Zucchini aushöhlen und die Masse in eine Rührschüssel geben.

Die Zwiebeln schälen, kochen und zugeben.

Ein eingeweichtes Brötchen ausdrücken und zugeben.

Ebenso das Gehackte, die gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Senf und Paprika verrühren und in die Zucchinihälften füllen.

Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen bei 200°C etwa 30-45 min garen.

Wenn die Zucchini braun werden, mit Alufolie abdecken und Temperatur zurück nehmen.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand „Bardowicks“.