Gefüllte Zucchini mit Faschiertem

Wegen ihres dezenten Geschmacks kann man die Zucchini mit fast jeder anderen Zutat kombinieren. Wie bei diesem leckeren Rezept für gefüllte Zucchini mit Faschiertem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

320 g	Faschiertes
4 Stk.	Zucchini
100 g	Käse (gerieben)
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
30 g	Semmelbrösel
100 g	Tomaten (getrocknete in Öl)
1 Bund	Thymian
120 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 ml	Gemüsesuppe

Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 175 Grad vorheizen, damit die **gefüllten Zucchini mit Faschiertem** von allen Seiten gleichmäßig backen. Anschließend die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten. Das Faschierte einrühren und gründlich anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Thymian fein hacken und einrühren, die getrockneten Tomaten ebenfalls untermischen.

3. Das Ei einschlagen, mit den Semmelbröseln unter die Füllung rühren. Mit Schlagobers

verfeinern. Pfanne vom Herd nehmen. Die Zucchini waschen, Stielansätze entfernen und trocknen. Längs halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen.

4. Die Füllung in die Zucchinihälften geben. Eine Auflaufform einfetten und die gefüllten Zucchini darauf setzen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Die Gemüsebrühe zugießen. Rund 45 Minuten lang knusprig backen lassen.

Tipp

Zu den gefüllten Zucchini mit Faschiertem schmeckt eine Joghurt- oder Knoblauchsauce.