



Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 2000g Rapelli Rindshackfleisch
- 32 runde Zucchini (am besten gleich gross, damit sie gleichmässig garen)
- 4 Schalotte
- 8 mittelgrosse Eier
- 12EL geriebener Pecorino-Käse
- 8EL geriebener Grana-Käse
- 360g Paniermehl
- 4EL Thymianblättchen
- n.b. einige Stängel Schnittlauch
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und den oberen Teil abschneiden. Danach das Fruchtfleisch etwa einen halben Zentimeter vom Rand entfernt einschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Die Deckel und das Fruchtfleisch auf die Seite legen.
2. Das Innere der Zucchini grosszügig salzen, auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller stürzen und während der Zubereitung der Füllung ruhen lassen.
3. Die Schalotte und das Zucchettifleisch hacken. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schalotte hinzufügen und 2-3 Minuten dünsten. Das Zucchettifleisch dazugeben und weitere 5-6 Minuten unter ständigem Rühren kochen.
4. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Hackfleisch, Eier, geriebener Käse, abgekühltes Zucchettifleisch, Paniermehl, Thymianblättchen, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Gut umrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
6. Den Backofen auf 180° einschalten. Das Innere der Zucchini mit Küchenpapier abtrocknen und mit der vorbereiteten Mischung füllen. In eine mit Öl eingefettete Auflaufform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Öl beträufeln und ca. 50 Minuten backen. 12-14 Minuten vor Ende der

Backzeit auch die Deckel dazu legen.

7. Wenn die Zucchini aus dem Ofen kommen, 10-15 Minuten ruhen lassen, mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen und Deckel aufsetzen. Warm oder lauwarm servieren.