

# Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce

## Zutaten

Für die gefüllten Zucchini:

- 2 Zucchini mittlere Größe
- 500 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 150 g Emmentaler Käse
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Prise Muskat
- 1/2 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Für die Sauce:

- 150 g Bauchspeck
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Dose passierte Tomaten
- 2 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1/2 EL Majoran
- 1/2 EL Oregano
- 3 EL Rotwein
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl

## Zubereitung

Die Zucchini waschen und halbieren. Mit einem Löffel das Innere bis auf ca. 1 cm herausschaben. Die große Zwiebel, den Käse und das Zucchiniffleisch fein würfeln.

In einem Topf Öl heiß werden lassen. Das Hackfleisch krümelig anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und etwas mitbraten. Das Zucchiniffleisch und das Tomatenmark dazugeben. Die Gemüsebrühe, Muskat und Paprika dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte vom Käse und den Frischkäse unterrühren und die Zucchini mit der Masse füllen. Von der Füllung sollte etwas übrig bleiben, diese verwenden wir dann in der Soße.

Die gefüllten Zucchini in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber verteilen. Im Backofen bei ca. 180 Grad 20 bis 25 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit den Bauchspeck und die kleine Zwiebel fein würfeln. Den Bauchspeck in etwas Öl anbraten, die Zwiebeln kurz mitrösten und dann die restliche Füllung dazugeben. Mit den passierten Tomaten ablöschen und die Sauce aufkochen lassen. Oregano, Majoran, Zucker und die Gemüsebrühe dazugeben. Den Rotwein einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini mit der Tomatensauce servieren. Als Beilage empfehlen wir Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.