

Putenfleisch im Zucchini-Schiffchen mit Tomatensoße

Zutaten

400 g	Putenfleisch
2	Zucchini mittlere Größe
1 große	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
200 g	Emmentaler gerieben



Für die Sauce:

150 g	Bauchspeck
1 EL	Olivenöl
1 kleine	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Dose	passierte Tomaten
je 1 TL	Basilikum, Petersilie

Zubereitung

Das Putenfleisch in sehr kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Öl anbraten. Das Putenfleisch dazugeben und mitbraten. Das Tomatenmark zugeben und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen.

Die Zucchini waschen, längs durchschneiden und aushöhlen. Mit dem Putenfleisch füllen und mit dem Käse bestreuen. In eine gefettete Auflaufform legen und im Backrohr bei ca. 150 Grad überbacken bis die Zucchini weich sind und der Käse geschmolzen ist.

Für die Sauce den Bauchspeck fein würfeln, die Zwiebel und das ausgehöhlte Zucchiniffleisch fein hacken. Den Bauchspeck im heißen Öl anbraten, die Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten und das Zucchiniffleisch unter Rühren dazugeben und etwas schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und den klein gehackten Kräutern würzen.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln, Reis oder einfach ein frisches Baguette.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.