

Gefüllte Zucchini

2 Personen



Zutaten:

2 Stück Zucchini

250 g Dosentomaten geschnitten und 1 Esslöffel Tomatenmark

150 – 200 g Faschiertes

1 Stück Zwiebel

2 Stück Knoblauchzehen

1 Schuss Öl

1 Prise Salz und Pfeffer

500 Gramm Salzkartoffeln

1 Prise Thymian

1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

1. Den Zucchini die Enden abschneiden und der Länge nach halbieren.
2. In siedendem Salzwasser blanchieren.
3. Zwiebel in etwas Öl goldgelb anrösten, Faschiertes dazu geben und weiter rösten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Knoblauch würzen.
4. Zucchini aushöhlen, das Fruchtfleisch klein schneiden und unter das Fleisch mischen und auskühlen lassen.
5. Tomaten mit Mark, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauch, Zucker und Thymian ca. 5 Min. kochen.
6. Tomatensoße in Auflaufform füllen, Zucchinihälften darauf setzen, Fleischfülle in die Zucchinihälften füllen. Mit Käse bestreuen.
7. Rundherum in die Auflaufform die Salzkartoffeln legen und im Backrohr bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.