

Zucchini mit Hackfleischfüllung



Zutaten

250g Hackfleisch
200g geriebener Pizzakäse
2 Zucchini
1 Knoblauchzehe gepresst
1 große Zwiebel
Pfeffer
Salz
1 Prise Thymian
Öl zum Anbraten und Einfetten der Form

Zubereitung

Die Zucchini waschen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen.

Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und goldgelb anbraten. Zucchini-Fruchtfleisch, Zwiebel und Knoblauch zum Hackfleisch geben. Gut vermengen und mit Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken.

Die ausgehöhlten Zucchini salzen und mit der Hackfleischmasse füllen und in eine gefettete Auflaufform legen. Alles mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 45 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen überbacken.