

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Zutaten

- 4 kleine Zucchini
- ¼ kg Rinderhackfleisch
- 250 g passierte Tomaten
- 200 g geriebenen Käse (z.B. Parmesan)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Esslöffel Margarine
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zucchini längst schneiden.

Mit Hilfe eines Löffels scharben wir das Fruchtfleisch aus, so dass wir zwei Boote haben und bewahren das Fruchtfleisch auf.

In einer Pfanne mit ÖL braten wir die leicht gepfefferte Zucchini an, bis sie weich wird.

Das Hackfleisch mit dem Fruchtfleisch und dem gewürfelten Knoblauch braten.

Mit Hilfe eines Mixers, mixen wir leicht das Vorherige, tun es wieder in die Pfanne, würzen es nach Geschmack und fügen die passierten Tomaten hinzu. Kurz aufkochen lassen.

Wir füllen damit die Zucchini und legen diese auf ein eingefettetes Backblech.

Mit der Bechamelsosse abdecken und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Ofen auf 180 C vorheizen und das ganze dann ca. 20 Minuten backen lassen.