

Gefüllte Zucchini

Das Rezept ist für **8** Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
 lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten;

750 g	Rindshackfleisch
1½	Ei, verquirlt
1½	Zwiebel, gehackt
1½	Knoblauchzehe, gepresst
1½ EL	Oregano, gehackt
1½ EL	Peterli, gehackt
	Salz
	Pfeffer
5	Zucchini, längs halbiert
	Bratcrème
	Salz
3 dl	Bouillon
150 g	Pizzamozzarella
	Oregano zum Garnieren

or- und zubereiten: ca. 1std.



Zubereitung;

- 1. Belag:** Alle Zutaten gut mischen, würzen.
- 2. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C).**
- 3. Zucchini rundum mit Bratcrème bestreichen, salzen, mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen. Fleisch-Belag darauf verteilen, andrücken. Mit Käse bestreuen. Bouillon in die Form giessen.**
- 4. Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten garen.**