

Gefüllte Zucchini

by Andreas - Sonntag, Februar 28, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/gefuellte-zucchini/>



Ein einfach herzustellendes, preiswertes Gericht. Eine schöne Alternative zu gefüllten Paprikaschoten.

250 gr. Rindergehacktes

2 Zucchini

½ Paprikaschote

2 Frühlingszwiebeln

1 Ei

½ TL Paprikapulver

2 EL gehackte Petersilie

2 EL Semmelbrösel

Pfeffer

Salz

Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Paprikaschote fein würfeln. Beides mit den Semmelbröseln, dem Ei, dem Paprikapulver, der gehackten Petersilie, Pfeffer und Salz gut vermengen. Die Zucchini der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch bis auf einen dünnen Rand ausschaben ebenfalls in feine Würfel schneiden und mit der Fleischmasse vermischen. Die halben Zucchini mit der Fleischmasse füllen und für ca. 40 Minuten bei 180 in den Backofen geben.

Weitere Empfehlungen:

Kaninchenfilet, Forelle, Pfifferlinge - günstig und fix gegrillt

Ich musste mit Erschrecken feststellen, dass der Sommer zur Neige geht und die Gelegenheiten zum...

Ungarisches Gulasch reloaded

Gulasch gibt es in unzähligen Variationen. In Wien gibt es sogar ein Restaurant mit dem schöne...

Kartoffelgratin Bolognese

Denkt man an eine Bolognese ergänzt man üblicherweise gedanklich mit Spaghetti. Beides z...