



## Gefüllte Zucchini mit Rind

in Tomatensugo mit Ofenkartoffeln



30-40min



2 Personen

Da weiß die Zucchini gar nicht, wie ihr geschieht: Sie wird gefüllt mit einer Mischung aus saftigem Rinderhackfleisch, getrockneten Tomaten, würzigem Rosmarin, Zwiebeln und Knobi und auf einer fruchtigen Tomatensauce im Ofen geschmort. Dazu gibt es knusprige Kartoffelspalten, die ebenfalls im Ofen zubereitet werden. Yum!



- 2 Zucchini
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen „Beef Classic“-Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform oder Backblech
- kleiner Topf
- Küchenreibe

Energie 694kcal, Fett 34.3g,  
Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 36.1g






#### 4. Kartoffeln rösten

## 2. Hackfleisch würzen

## 5. Zucchini backen

### 3. Tomatensauce zubereiten

## 6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning