



Gefüllte Zucchini mit Bio-Rinderhack

in Tomatensugo mit Ofenkartoffeln



30-40min



2 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

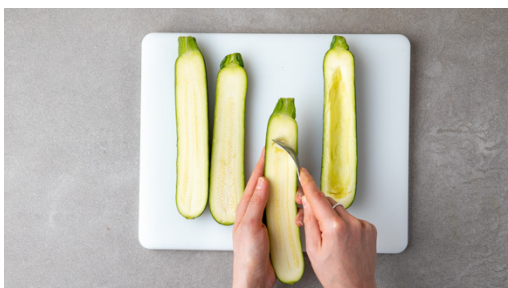
Mit dem übrigen Rosmarin z. B. die nächste Nudelsauce verfeinern.

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 58.5g, Eiweiß 36.8g



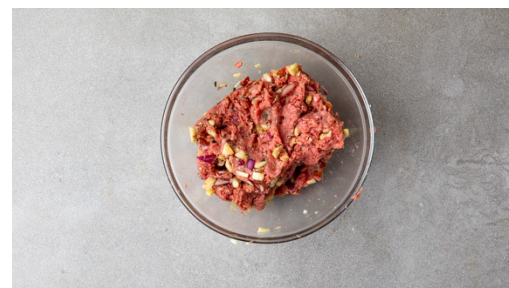
1. Zucchini vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und das **weiche Innere** etwas aushöhlen. Das ausgehöhlte **Fruchtfleisch** sehr fein hacken und in den Händen oder in einem Sieb leicht auspressen. Die **getrockneten Tomaten** fein hacken. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Rosmarins** abzupfen und fein hacken.



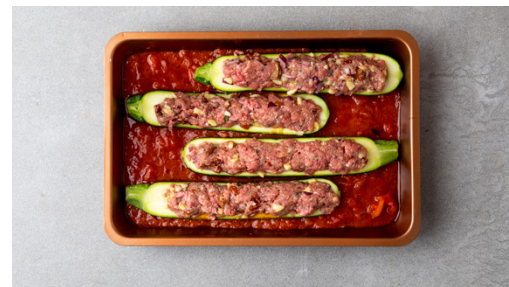
4. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** halbieren und jede Hälfte in ca. 3cm dicke Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **getrockneten Tomaten**, der **½ der Zwiebeln**, der **½ des Knoblauchs**, dem **Rosmarin**, dem **Zucchinifruchtfleisch**, der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



5. Zucchini backen

Die **Zucchinihälften** mit der **Hackfleischmasse** füllen und die **Zucchini** in eine Auflaufform oder auf ein tiefes Backblech geben. Die **Tomatensauce** um die Zucchini **verteilen** und die **Zucchini** 15-20Min. im Ofen backen, bis das **Hackfleisch** gar ist und schön knusprig wird. **Tipp:** Die **Zucchini** sind fertig, wenn man mit einem Schaschlikspieß leicht durchstechen kann.



3. Tomatensauce zubereiten

Die **restlichen Zwiebeln** und den restlichen **Knoblauch** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. goldgelb anbraten, dann mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** 3-4Min. köcheln lassen. Mit je 1 Prise Salz und Zucker abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein hacken und kurz vor Ende der Garzeit auf den **Zucchini** verteilen und zerlaufen lassen. Die **überbackenen Zucchini** mit der **Tomatensauce** und den **Ofenkartoffeln** anrichten und servieren.