

# Kochen mit Klaus

## Gefüllte Zucchini mit Hack

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 1 große Zucchini (900 g), Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen, 1 Zwiebel, Öl,
- 400 g gem. Hack, 150 g Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten,
- 250 ml Cremefine, 150 ml Fleischbrühe, 150 ml Rotwein, Thymian,
- Rosmarin, Oregano, Basilikum, Petersilie, 120 g geriebener Gouda

**Zubereitung:**

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Zucchini putzen u. längs mittig durchschneiden. Kerniges Fruchtfleisch entfernen, Rest Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben u. klein hacken.



2. Hack in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Zucchinihack einige Min. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark u. Mehl einrühren, mit Cremefine u. Tomaten ablöschen, einköcheln lassen. Kräuter unterheben. Zucchinihälften mit dem Hack füllen. Restl. Sauce mit Wein verlängern u. aufkochen.



3. Sauce in eine große Auflaufform geben, Zucchini darauflegen, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 175 °C ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.*

