

# Kochen mit Klaus

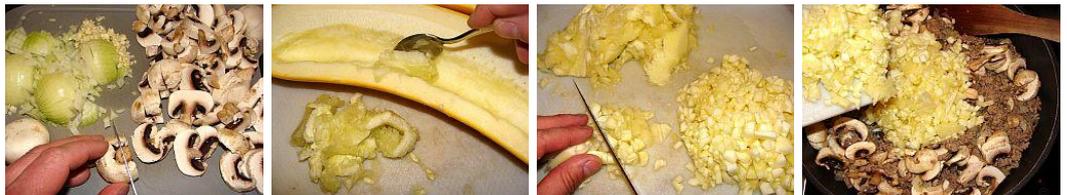
## Gefüllte Zucchini mit Rahm-Hack

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 große Zucchini (1 kg), Salz, Pfeffer, 3 Knobzehen, 2 Zwiebeln, Öl,
- 150 g Champignons, 300 g gem. Hack, 1 EL Mehl, 250 ml Cremefine,
- 150 ml Fleischbrühe, 1 P. Rahmsauce, 50 ml Weißwein,
- 50 g TK-Erbesen, 1 EL TK-Petersilie, 150 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen u. längs mittig durchschneiden. Kerniges Fruchtfleisch entfernen, Rest Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben u. klein hacken. Zucchinihälften in eine große Auflaufform legen.



2. Hack in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pilze u. Zucchinihack einige Min. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Mehl einrühren, mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Erbsen zugeben.



3. Zucchinihälften mit dem Hack füllen, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 180 °C ca. 30-35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen.

