

# Kochen mit Klaus

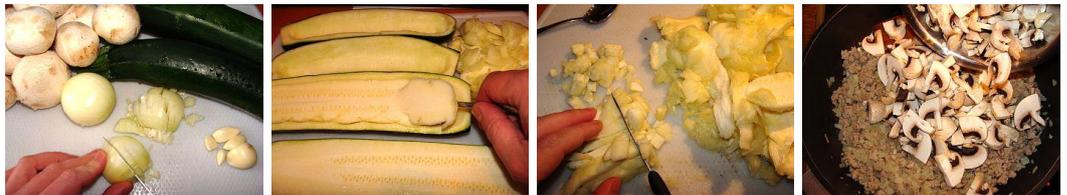
## Gratinierte Zucchini mit Champignons

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 mittlere Zucchini, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Olivenöl,
- 250 g Champignons, 250 g Schweinehack, 100 g Tomatenmark,
- 1 Dose geh. Tomaten, getr. Majoran, Oregano, Rosmarin & Thymian,
- 1 EL Mehl, Paprikapulver, 150 ml Rotwein, 1 EL Bratensaft,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 250 ml Cremefine, 250 g Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch schälen u. fein würfeln. Pilze putzen u. klein schneiden. Zucchini waschen, längs mittig durchschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben u. dieses zerkleinern.



2. Hack in Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pilze u. Zucchinistücke mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Tomatenmark einrühren, mitbraten, Mehl unterrühren u. anschwitzen, mit Tomaten u. Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Bratensaft u. Kräuter zugeben. Zucchinihälften mit dem Hack füllen. Übriges Hack mit Cremefine verlängern u. in die Form geben.



3. Gefüllte Zucchini in die Form legen, Käse in Scheiben schneiden, darauf legen u. salzen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Reis oder Pasta servieren.

*Ich habe noch Chili-Öl verwendet...*



Erstellt von Klaus am 05.11.2013