



Schwabes

Rezeptideen

Gefüllte Zucchini

Zutaten für vier Personen:

- 2 große Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 100 g Dürrfleisch
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei, etwas Butter
- **Schwabes Zucchini-Gewürz**
- **Schwabes Frikadellen- und Hackbratengewürz.**

Zubereitung:

Zucchini schälen, halbieren und aushöhlen. Die gewaschenen und trockengetupften Zucchini mit **Schwabes Zucchini - Gewürz** innen bestreuen und 15 min einziehen lassen. Hackfleisch mit dem Ei und **Schwabes Frikadellen- und Hackbraten - Gewürz** vermischen.

Das ausgehöhlte Mark der Zucchini mit dem inzwischen ausgelassenen Räucherspeck und den Zwiebeln, ebenfalls unter das Hackfleisch mischen. Die halbierten, gewürzten Zucchini damit füllen.

Nach Belieben mit Käsescheiben belegen.

Das Ganze kommt nun in eine gefettete Auflaufform und wird bei 200 Grad ca. 35 Minuten gegart.

Dazu empfehlen wir Kartoffelpüree (mit frisch gemahlenem Muskat) oder Butterreis.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!