

Zucchini al forno:

Zutaten für 20 Personen



40	mittelgroße Zucchini
20 EL	Olivenöl
2000 g	Hackfleisch
5 EL	Senf, mittelscharf
	Salz und Pfeffer
5 EL	Sojasauce
5 TL	Oregano, getrocknet
40	Tomate(n), gehäutet, (Dose)
10	Zehe/n Knoblauch
	Thymian und Oregano
5 Bund	Petersilie
1250 ml	saure Sahne
750g	Parmesan oder Emmentaler, gerieben oder 3 kleine Mozzarella
etwas	Wasser, gesalzen

Zubereitung

Zucchini waschen und in etwas Salzwasser 10 Minuten kochen. (Muss man nicht machen, wenn man das Ganze mit etwas Biss haben möchte.) Herausheben und abtropfen lassen.

Inzwischen aus Hackfleisch, Senf, Salz, Pfeffer, Sojasauce und 1 TL Oregano einen Fleischteig rühren. Die Tomaten ohne den Saft grob hacken und mit dem feingehackten Knoblauch vermischen, salzen und pfeffern.

Eine feuerfeste Form mit Öl auspinseln. Die Zucchini der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, mit Hackfleisch füllen und nebeneinander in die Form setzen. Die zerkleinerten Tomaten über die Zucchini verteilen, mit Oregano und Thymian bestreuen. Im Backofen bei 220 Grad C 20-30 Minuten backen.

Feingehackte Petersilie und saure Sahne über das Gericht verteilen, darauf den Käse geben. Bei 280 Grad C gut 5 Minuten lang überbacken oder kurz unter den Grill schieben, bis der Käse schmilzt.



Quelle: Chefkoch.de

