



Zucchini mit einer Schweinemett / Mozarella Füllung

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rasch und preiswert gemacht mit zünftigem Schweinemett – „aufgepeppt“ mit Mozarella und einer Tomaten - Basilikum Soße

Zutaten

- 4 Stck mittelgroße Zucchini
- 500 g Schweinemett
- 50 g magerer gewürfelter Speck
- 125 g Mozarella
- 2 - 3 Zwiebeln
- 1 Dose ganze Tomaten
- Kartoffeln
- Etwas Milch
- 1 Töpfchen frischen Basilikum in Steifen
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zucchini waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Schritt2

Das Schweinemett mit frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft nachschmecken und einer gewürfelte Zwiebel mengen, verarbeiten.

Schritt3

Die Zucchini mit der Masse "üppig" füllen, in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen. Für ca. 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt4

Heraus nehmen und mit Mozzarella Scheiben belegen, weitere 10 min. zu Ende garen.

Schritt5

Die Soße:

Schritt6

In der Zwischenzeit zwei mittelgroße Zwiebeln würfeln, in Olivenöl anschwitzen, die Dosentomaten dazu geben.

Schritt7

Mit Salz, etwas Zucker und gemahlenem Chili versetzen, 10 min. leise köcheln lassen und mit etwas Knoblauchöl nachschmecken.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren, frischem Basilikum in Streifen unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die gefüllten Zucchini mit der Tomaten - Basilikum Soße und rustikalen Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebeln servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** lecker, zünftig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchinis-mit-einer-schweinemetz-mozarella-fuellung/>