

## Gefüllte Zucchini mit **Fiorella di Tomino** a la Piemont

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g **Fiorella di Tomino**  
 400 g Rinderhackfleisch  
 1 Dose stückige Tomaten (800 ml)  
 je 2 grüne und gelbe Zucchini (à  
 ca. 250 g)  
 80 g Rosinen  
 50 g Pinienkerne  
 6 EL Marsala (Dessertwein)  
 2 EL Paniermehl  
 2 EL Olivenöl  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 Salz und Pfeffer  
 1/2 Bund Oregano  
 1–2 TL Chiliflocken



### ZUBEREITUNG:

1. Zucchini putzen, waschen und längs halbieren. Zucchini-Inneres mit einem Löffel herauskratzen und hacken. Zucchinihälften mit etwas Salz bestreuen und ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Beides würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini-Inneres, Zwiebeln und Hälfte Knoblauch darin andünsten. Rosinen und Pinienkerne unterrühren. Mit Marsala ablöschen, aufkochen und unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Oregano waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Übrigen Knoblauch darin andünsten. Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gehackten Oregano unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Zucchini-Mischung, Hack und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Zucchinihälften trocken tupfen und mit Hackfleisch-Mischung füllen. Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Gefüllte Zucchinihälften hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten garen. Fiorella di Tomino in kleine Würfel schneiden. Gefüllte Zucchini damit bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) weitere 5–8 Minuten überbacken. Zucchini aus dem Ofen nehmen. Mit der Tomatensoße auf Tellern anrichten. Mit übrigem Oregano garnieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 50 Minuten.

Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal, E 39 g, F 35 g, KH 28 g