

Gefüllte Zucchini

4 mittelgrosse Zucchini	der Länge nach halbieren
Salz	Schnittflächen salzen
	20 Minuten stehen lassen, dann aushöhlen, (in der Zwischenzeit Füllung zubereiten)
1 Ei Dorina-frit	erhitzen
200g Hackfleisch	anbraten
2 Peperoni	in Würfeli schneiden, kurz mitdämpfen
1 Zwiebel, gehackt	
2 Tomaten, zerkleinert	
½ TL Basilikum, sowie Pfeffer, Streuwürze;	dem Zucchettifleisch begeben, kurz aufkochen
½ Glas Rotwein	ablöschen. Masse einkochen, bis sie dickflüssig ist. Die ausgehöhlten Zucchini in gut eingefettete Gratinform legen und füllen
2dl Rotwein oder Bouillon	in die Gratinform giessen
2 Ei Sbrinz, gerieben	
Dorina-Flöckli	darüber verteilen, mit Alufolie bedecken

Backen: Im heissen Ofen bei 220°C während 30 Minuten dämpfen, abdecken, während ca. 10 Minuten bräunen lassen. Dazu passen: Kartoffelstock, Risotto, Polenta.

En guete Appetit!

Zürich, Susanne Usteri 1942

