

**Frisch gekocht**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Gefüllte Zucchini auf Pilzragout**

**45 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Faschiertes (Schwein und Rind gemischt), 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 dickere Scheibe Bauchspeck, 200 g Emmentaler (in Würfel geschnitten), 2 Semmeln, 2 EL scharfer Senf, 4 Eier, 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer, Schmalz, Öl; 4 große Zucchini.

Für das Pilzragout:

400 g gemischte Pilze (z.B. Shitake, Kräuterseitlinge, Champignons, Austernpilze), 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 1 EL Mehl, 125 ml Obers, 125 ml Gemüsefond, 1 EL Tafelessig, 1 EL Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

### **Zubereitung**

Die Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Schmalz erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und den in Würfel geschnittenen Speck glasig anrösten. Die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und durch den Fleischwolf fein faszieren. Die Masse mit dem faschierten Fleisch und dem Käse vermischen, mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Brösel zugeben und gut durchmengen.

Die Zucchini halbieren, mit einem Suppenlöffel aushöhlen und die Fleischmasse einfüllen. Die gefüllte Zucchinihälften in eine hitzefeste Form setzen, mit etwas Öl beträufeln und im auf 180 °C vorgeheizten Rohr 20 bis 25 Minuten braten.

Für das Pilzragout Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen. Pilze grob zerkleinern und mitbraten. Salz und Paprikapulver zufügen, kurz durchrühren und mit Essig ablöschen. Mit Mehl stauben und mit Obers und Fond aufgießen. Auf kleiner Hitze kurz köcheln lassen.

Die gefüllten Zucchini mit dem Pilzragout auf Tellern anrichten.