

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch mit Zitronen-Thymian -Pfefferöl

Rezept von Reiner Neidhart, Neidharts Küche Karben

Zutaten:

- 2 mittelgroße Zucchini
- Salz und Pfeffer

Zutaten Füllung:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige glatte Petersilie
- ¼ TL Kreuzkümmel
- ¼ Chilischote
- ¼ TL Paprikapulver
- 1-2 Eigelbe
- 1 EL Paniermehl
- 1 EL Reibekäse
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Anschließend die Zucchini würzen.

Die Schalotte und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit der fein geschnittenen Blattpetersilie mischen. Das Rinderhackfleisch zusammen mit den Gewürzen, Eigelb, Paniermehl und Reibekäse dazu geben. Alles gut zusammen kneten.

Die Füllung in die halbierten Zucchini füllen und etwas andrücken. Auf der Fleischseite angrillen. Nach 5-6 Minuten umdrehen und weitere 5 Minuten auf der anderen Seite grillen.