

Gefülltes Sommergemüse



● Zutaten:

3 gelbe oder rote	<i>Paprikaschoten</i>
3	<i>Zucchini</i>
3	<i>Fleischtomaten</i>
1 altbackenes	<i>Brötchen</i>
1	<i>Zwiebel</i>
50 Gramm	<i>Speck</i>
400 Gramm	<i>Gehacktes</i>
2	<i>Eier</i>
1/4 Liter	<i>Fleischbrühe</i>
100 Gramm	<i>Gouda gerieben</i>
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika,	

● Zubereitung:

1. Paprika längs halbieren und Kerne entfernen
2. Zucchini ebenfalls längs halbieren, mit einem Teelöffel etwas aushöhlen
3. die Tomaten quer durchschneiden, aushöhlen
4. das ausgeschabte Fruchtfleisch grob hacken
5. das Brötchen in Wasser einweichen
6. die Zwiebel schälen und fein hacken
7. Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten
8. die Zwiebel zufügen und glasig werden lassen
9. anschließend Abkühlen lassen
10. dann mit Hackfleisch, Eiern, gut ausgedrücktem Brötchen, Tomaten - und Zucchinifleisch und den Gewürzen vermischen
11. mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen
12. die Masse in die Gemüsehälften füllen
13. in eine flache Auflaufform setzen und die Fleischbrühe angiessen
14. im vorgeheizten Backofen bei 180 ° Grad 40 Minuten backen
15. sollte das Gemüse dabei an der Oberfläche zu dunkel werden, mit einem Stück Alufolie abdecken
16. den geriebenen Käse über das Gemüse streuen
17. weitere 10 Minuten überbacken
18. das gefüllte Gemüse mit Salzkartoffeln oder Reis servieren