

## Zucchini-Schiffchen mit Hackfleisch gefüllt



Zutaten:	Zubereitung:
2-3 Zucchini (etwa in der Größe einer Salatgurke, wenn kleiner einfach mehr Zucchini nehmen)	waschen, halbieren und mit einem Esslöffel entkernen. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
<b>Füllung:</b> F500 g Rinderhack oder gemischtes Hackfleisch	mit
1 Zwiebel	fein gehackt
2 Eier	
100 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)	
1 Eßl Majoran	
Salz, Pfeffer	verkneten. Die Zucchini-Schiffchen damit füllen. Die Zucchini in eine Raine legen.

100 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)	auf dem Hackfleisch verteilen
50 g geriebener Parmesan oder Emmentaler	darauf streuen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad
<b>Backzeit:</b>	30 Min überbacken, bis die Zucchini schön weich ist.

**Dazu schmeckt ein kräftiger Gurkensalat** mit Schafskäse:  
Dazu Gurken hobeln, 100 g Schafskäse in Würfeln zugeben, mit Salz, Pfeffer, 2 Eßl Creme fraiche und 2 Eßl Essig würzen.