Zucchini-Hackfleisch Pfanne

Cremig würzig, einfach ein gemüsiger Genuss

Zutaten:	Zubereitung:
4-5 gurkengroße Zucchini	grob raspeln, mit
Salz, Pfeffer	würzen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne
500 g Hackfleisch gemischt	krümelig braten
200 g geräuchertes Wammerl	klein gewürfelt zugeben
1 Zwiebel	fein gehackt
2 Knoblauchzehen	fein gehackt zugeben, alles hellbraun anrösten. Mit
1 Glas Rotwein	ablöschen. Kurz aufkochen lassen.
800 ml passierte Tomaten oder Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen)	zugeben. Mit
Salz, Pfeffer, Oregano	kräftig würzen. Und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die

	Zucchini portionsweise gut mit den Händen ausdrücken.
200 g Frischkäse	unter die ausgedrückten Zucchiniraspel mengen. Zucchini und Fleisch abwechselnd in eine Raine schichten. Mit einer Schicht Zucchini beginnen, dann Tomaten-Hack, Zucchini, Tomaten-Hack. Mit einer letzten Schicht Zucchini abschließen.
100 g Schafskäse	darauf bröseln.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	30-40 Minuten goldbraun backen

Dazu schmeckt Baguette oder Reis