Zucchini, gefuellt

fuer 2 Personen

Zutaten

	Pfeffer
	Salz
1 Packung/en	Kaese, Schafs-
1,2 kg	Zucchini
2	Eier, roh
2 El	Paniermehl
500 g	Hackfleisch

Das Hackfleisch mit den Eier, Salz, Pfeffer und dem gekrÃ¼melten SchaftskÃ¤se vermengen (lange schlagen!). Die Zucchinis der LÃ¤nge nach halbieren und aushÃ¶hlen. Das Hackfleischgemisch in die Zucchinis geben und das Ganze in einem auf 180 Grad vorgewÃ¤rmten Ofen 30 Minuten backen; anschliessend die Temperatur auf 200 Grad erhÃ¶hen und nochmals 10 Minuten backen. Dazu passt Chiabatta mit OlivenÃ¶l