



# *Gewürze Schwabe*

## *Gefüllte Zucchini*

Zutaten für vier Personen:

2 große Zucchini, 2 Zwiebeln, 100 g Dürffleisch, 375 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, etwas Butter, Schwabe's Zucchini-Gewürz, Schwabe's Frikadellen- und Hackbratengewürz.

Zubereitung:

Zucchini schälen, halbieren und aushöhlen. Die gewaschenen und trockengetupften Zucchini mit unserem Zucchini-Gewürz innen einwürzen und 15 min einziehen lassen. Hackfleisch mit dem Ei und unserem Frikadellen- und Hackbraten-Gewürz vermischen.

Das ausgehöhlte Mark der Zucchini mit dem inzwischen ausgelassenen Räucherspeck und den Zwiebeln, ebenfalls unter das Hackfleisch mischen. Die halbierten, gewürzten Zucchini damit füllen. Das Ganze kommt nun in eine gefettete Auflaufform und wird bei 200 Grad ca. 35 min gegart.

Dazu empfehlen wir Kartoffelpüree (mit frisch gemahlenem Muskat) oder Butterreis.