

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Überbackene Zucchini

Zutaten:

4 Zucchini waschen, Stängel abschneiden
500g Hackfleisch
2 gehackte Zwiebeln
2 gehackte Knoblauchzehen
250 g geriebener Käse
GeWi Zucchini- u. Auberginengewürz (Art-Nr: 385)
GeWi Hackfleischgewürz (Art-Nr: 309)

Zubereitung:

- Zucchini halbieren, aushöhlen und gut mit Zucchiniwürz einwürzen.
- in eine gebutterte Auflaufform legen.
- Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und ebenfalls gut einwürzen.
- Zwiebel und Knoblauch goldgelb braten. Hackfleisch zugeben, mit Hackfleischwürz würzen und 10 Minuten braten.
- Fruchtfleisch zugeben – 5 Minuten mit dünsten.
- Zucchini füllen, Käse darüber streuen – im Backofen ca. 30 Minuten überbacken.

Dieses Gericht können Sie auch mit Auberginen statt Zucchini zubereiten.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de**