

Zucchini Schiffchen



Zutaten

Sauce:

- 1 rote Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 400 g Tomatenstücke - Dose
- 50 ml Wasser
- 10 g Dunkle Tomaten Creme von Edelschmaus®
- 1 TL Feines Süppchen von Edelschmaus®
- 1 Bruschetta von Edelschmaus®
- 1 TL Toskana von Edelschmaus®
- 1 Msp. Zimt

- 2 Zucchini
- Pfeffer Salz Mix von Edelschmaus®
- 100 g Käse, gerieben

Häckbällchen:

- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Smoky Paprika von Edelschmaus®
- 1 Ei

Zubereitung

- Backofen auf **220° O/U-Hitze** vorheizen.
- Zucchini längst halbieren und aushöhlen. In die rechteckige Ofenhexe® legen, mit dem Pfeffer Salz Mix würzen und ca. **15 Minuten** vorbacken - wichtig: Auf die Belegung der Ofenhexe® achten, ggf. das ausgehöhlte Fruchtfleisch drum herum legen.
- Alle Zutaten für die Sauce in der Großen Nixe miteinander verquirlen.
- Für die Hackbällchen den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und mit den restlichen Zutaten in der kleinen Nixe verkneten. 16 Bällchen aus der Masse formen.
- Ofenhexe® aus dem Ofen nehmen und die Zucchini herausnehmen.
- Sauce in der Form verteilen, Zucchinihälften darauf setzen und in jedes Zucchini Schiffchen 4 Bällchen legen.
- Für weitere **15 Minuten** im Ofen garen.
- Nun über jedes Schiffchen den geriebenen Käse verteilen und für **10-15 Minuten** fertig garen.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de