



Wurst-Zucchini-Schiffe

- 4 mittelgroße Zucchini* (etwa 800 g)
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel*
- 2 Knoblauchzehen*
- 1/2 Bund Petersilie
- 300 g «Brät» oder rohe Bratwürste
- 1 Ei*
- 50 g saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 400 g Tomaten*

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel oder einem Kugelausstecher bis auf einen gut 1/2 cm dicken Rand aushöhlen. Das herausgelöste Fruchtfleisch fein würfeln.

Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen ebenfalls fein hacken.

Die Wurstmasse aus der Haut drücken oder das Brät mit Paprika- und 1 EL Zucchiniwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, dem Ei und der sauren Sahne gut vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Zucchinihälften verteilen.

Die Tomaten schneiden, mit dem übrigen Zucchinifleisch mischen, salzen, pfeffern und in eine feuerfeste Form füllen. Die Zucchini daraufsetzen und im Backofen (Mitte) etwa 30 Min. backen.