

## Gefüllte Zucchini mit Salbei-Gnocchi

### Zutaten:

4 kleine Zucchini (à ca. 200 g)	Schnittlauch
4 Tomaten	Paprikapulver
200 g Hackfleisch (halb & halb)	Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl	800 g Gnocchi
200 g Gouda	Salbeiblätter
1 Dose Tomatenstücke	2 EL Butter
Frische Stängel Oregano, Petersilie,	

### Zubereitung:

Die Zucchini waschen und längs halbieren und mit einem Teelöffel das schwammige Kerngehäuse auskratzen. Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.

Gouda reiben und mit den frischen Tomaten, mit 3 EL Tomatenstücke aus der Dose und dem angebratenem Hackfleisch mischen. Frische Kräuter, Paprikapulver, Salz und Pfeffer nach Belieben dazu geben.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Eine Auflaufform nehmen und die restlichen Dosen-Tomaten rein geben. Die Zucchini-Hälften reinlegen und mit der Hackfleisch-Mischung füllen. Die Zucchini in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 20-25 Minuten backen.

Währenddessen ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi in den Topf geben und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und den Salbei in feine Streifen schneiden. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und dann in die heiße Butter geben. Den Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gefüllten Zucchini aus dem Ofen holen und auf großen flachen Tellern anrichten. Die Salbei-Gnocchi dazugeben.

**Tipp:**

*Für Vegetarier und Veganer: Sie können das Hackfleisch ganz einfach durch Soja-Geschnetzeltes ersetzen. Das gibt es mittlerweile in unterschiedlichen Größen zu kaufen. Veganer können auf den Käse verzichten oder eine vegane Alternative verwenden. Die Butter zum Anschwitzen der Gnocchi ist einfach durch vegane Margarine zu ersetzen.*