**NAT 7 - Aufgabe für die Woche vom 29.06. – 03.07.2020**

**Gefüllte Zucchini**

Zutaten: - 2 Zucchini

* 400 g Gehacktes
* 1 Zwiebel
* 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
* 1 kleine Dose Tomaten (stückig)
* 1 Packung Schafskäse
* Olivenöl, Pfeffer, Salz, Thymian

Vorbereitung: - Zucchini waschen, längs halbieren und das Innere mit einem Löffel entfernen

* Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
* Paprikaschoten waschen, schälen und in Würfel schneiden
* Dose Tomaten öffnen
* Schafskäse aus der Packung nehmen und auf einen Teller legen

Zubereitung: 1. Den Herd auf ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

 2. In eine Auflaufform etwas Olivenöl geben und die Zucchini hineinlegen,
 etwas Olivenöl darüber geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend
 im vorgeheizten Ofen für ca. 10 – 15 Minuten vorgaren.

 3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne ein wenig Olivenöl erhitzen, das
 Gehacktes einfach hineinkrümeln und einigen Minuten anbraten, dabei
 mehrmals wenden, bis es schön braun ist.

 4. Zwiebeln, Paprika und Tomaten nun dazu, kurz aufkochen lassen, mit
 Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken und zur Seite stellen.

 5. Nun die Masse über die vorgegarten Zucchinihälften geben, mit Schafskäse
 bestreuen und nochmals im Ofen für ca. 5 – 10 garen, bis der Käse eine leichte
 braune Färbung bekommt.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht euch Frau Schulze!