

ZUCCHINI HACKFLEISCH TASCHEN

mit Käse-
Snacks

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

1 Packung Heinrichsthaler
Käse-Snack nach Wahl
oder 50 g Heinrichsthaler
Käse-Portion
1/2 Packung Heinrichsthaler
Reibekäse
200 g Hackfleisch
2 mittelgroße Zucchini
200 ml Tomatensoße
Olivenöl
Kräuter wahlweise Thymian,
Rosmarin, Oregano
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Die Zucchini gut waschen und mit einem scharfen großen Messer in dünne Streifen schneiden. Diese dann auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche nebeneinander legen. Darüber etwas Salz und Pfeffer geben und etwas Olivenöl darüber verteilen. Die Backbleche dann bei 200° für ca. 15 min in den Ofen geben. Sobald die Streifen weich sind, können sie aus dem Ofen genommen werden. Aufpassen, dass die Zucchini-Scheiben nicht zerfallen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit den gewürfelten Heinrichsthaler Käse-Snacks vermengen. Alternativ könnt ihr auch eine Portion Heinrichsthaler in kleine Würfel schneiden.

Wer es lieber ohne Fleisch mag, kann gern anstelle des Hackfleisch Sojagranulat wählen. Eine Mischung aus Sojasauce, Paprika, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch verleiht dem Granulat einen wundervollen Geschmack.

Die Tomatensoße in eine kleine Schüssel geben. Dann alle gewünschten Kräuter klein hacken, Salz und Pfeffer hinzugeben. Eine Auflaufform bereit halten und ca. 2/3 der gewürzten Tomatensoße auf den Boden verteilen.

Wenn die Zucchini-Streifen gar sind, einen Streifen auf ein Brett legen. Nun einen zweiten Streifen über Kreuz darüber legen. In der überlappenden Mitte dann eine kleine Hand voll Hackfleisch-Käse-Masse platzieren und leicht andrücken. Die Masse sollte nicht über den Zucchini-Rand hinaus quellen. Jetzt immer abwechselnd eine der vier Zucchini-Enden darüber schlagen. Zum Schluss noch einmal leicht andrücken. Im nächsten Schritt vorsichtig die Zucchini-Tasche drehen und mit der Öffnung nach unten auf das Tomatensoßen-Bett in die Auflaufform legen. Aufpassen, dass sich die Tasche nicht wieder öffnet.

Nun aus den restlichen Zucchini-Streifen und der Hackfleisch-Käse-Masse wie eben beschrieben weitere Taschen formen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Sobald alle Taschen in der Form liegen, die verbliebenen 1/3 Tomatensoße jeweils mit einem Esslöffel über die Taschen geben. Als krönenden Abschluss noch den Heinrichsthaler Reibekäse darüber streuen.

Jetzt die Auflaufform mit den gefüllten Zucchini-Taschen für ca. 20 Minuten bei ca. 180° Umluft oder 160° Ober-/Unterhitze in den Ofen geben.

Danach bleibt nichts anderes übrig als ausführliches Genießen.