



Zucchinigondel

Kabak Gondolu



1 kg kleine Zucchini
½ kg Hühnerfleisch ohne Knochen
1 mittel grosse Zwiebel
1 mittel grosse Tomate
2 Spitzpaprika
1 KL rote Paprikapulver
½ KL Pfeffer
1 KL Salz
1 Teeglas Olivenöl
1 Glas geriebener Schnittkäse

- # In einem Topf Olivenöl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Sobald die Zwiebel weich gedünstet sind klein gewürfeltes Hühnerfleisch hinzugeben und in eigenem Saft dünsten.
- # Zuerst klein gehackte Spitzpaprika und danach geriebene Tomaten hinzugeben.
- # Rotes Paprikapulver, Pfefer und Salz hinzugeben und 5 Minuten kochen und danach vom Herd nehmen.
- # Diese gekochte Hühnermasse in einen Sieb umfüllen, die Flüssigkeit in einem Teflontopf auffangen.
- # Die Zuchhinis auswaschen, die Schalen schraben und in die aufgefangene Flüssigkeit hineinlegen und den Deckel verschliessen.
- # Bei niedriger Heizstufe ohne den Deckel zu öffnen und ab und zu den Topf hin und her schenken kochen bis die Zuchhinis weich geworden sind.
- # Die weich gekochten Zuchhinis wie bei der Zubereitung der gefüllten Auberginen in der Mitte aufschneiden und öffnen.
In diese Öffnung die Hühnerfleischfüllung einfüllen. In den gleichen Topf in einer einzigen Reihe alle Zucchinigondel hineinlegen. Mit einem Glas heißem Wasser übergießen.
- # Bei mittlerer Heizstufe 15-20 Minuten kochen und anschliessend auf die Öffnung der Zucchinigondel geriebenen Schnittkäse geben.
- # Bis der Käse geschmolzen ist noch eine Weile mit geschlossenem Deckel kochen. Heiss servieren.

Tipp: Die Zuchhinis können auch auf Wunsch nicht gegart sondern gebraten werden um die Zucchinigondel zu zubereiten.