

# KOLOKITHAKIA JEMISTA

## GEFUELLTE ZUGHETTI

### EINKAUFLISTE

- 3 – 4 Zughetti (ca 700g)
- 2 Zwiebeln
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 2 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano und Dill
- 1 Bund grossblättrige Petersilie
- 100 g scharfe Paprikawurst (z.B. Chorizo) in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 1 Eigelb
- 1 grosse Dose „gewürfelte“ Tomaten
- getrocknete Tomaten (in kleine Stücke geschnitten)
- ½ - 1 Tasse Wasser, ev. Weisswein
- ⅓ Suppenlöffel Salz und Zucker
- Olivenöl

### FAKULTATIV

- Pfeffer, Zimtstange, Muskatnuss, Minze, Koriandersamen, Weinbeeren

### ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Zughetti  
Waschen, in ca 5 – 6 cm lange Stücke schneiden und in der Mitte, mit einem „Apfelaushöhl-Gerät“ das „Fruchtfleisch“ entfernen. (Aufbewahren und in kleine Stücke schneiden und der Tomatensauce begeben!)
2. SCHRITT: Vorbereiten der Füllung  
Mit einem Stabmixer die Hälfte der Petersilie, des Dills, sowie der Zwiebeln und des Knoblauchs mit der Wurst, dem Frischkäse und dem Eigelb gut bearbeiten. (Die Füllung muss „kompakt“ sein, wenn nötig mit der Beimischung von Paniermehl die nötige Konsistenz erreichen)
3. SCHRITT: Füllen der Zughetti  
Die vorbereitete Füllung nun in die Öffnung der Zughetti geben .
4. SCHRITT: Zubereitung der Tomaten-Sauce  
In einer Bratpfanne in wenig Olivenöl die gehackte Zwiebel und die gepressten Knoblauchzehen andämpfen.  
Tomaten (aus der Dose und die getrockneten), sowie die Zughettistückchen, Zucker, Weisswein und Kräuter dazugeben und min. 25 Minuten bei nicht zu grosser Hitze köcheln lassen. (Die Sauce sollte dicklich sein!)

weitere Gewürze, Salz und Pfeffer nach Belieben beifügen.

5. SCHRITT: Vorbereiten der Auflaufform (wenn möglich mit Deckel!)  
Grosszügig mit Olivenöl auspinseln und die gefüllten Zughetti reingeben (aufstellen, nicht legen!) und die Tomatensauce beifügen. Nun den Deckel drauf. Sollte kein Deckel vorhanden sein kann auch eine dicht aufgelegte Alufolie gute Dienste leisten!
  
6. SCHRITT: Kochen im Ofen  
Die Auflaufform in den auf 170°C vorgeheizten Backofen schieben, Hitze auf 150 °C reduzieren und 1½ - 2h garen lassen. Am Schluss der Kochzeit kann der Deckel für ca 15 – 20 Minuten entfernt werden.

Vor dem Servieren bei ausgeschaltetem Backofen das Gericht noch einige Minuten ziehen lassen und mit frischem Brot servieren!