

KOLOKITHAKIA STO FOURNO

ZUGHETTI IM OFEN

EINKAUFSLISTE

- 3 – 4 Zughetti (ca 700g)
- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 2 Zwiebeln (fein gehackt)
- 2 – 4 Knoblauchzehen (frisch gepresst)
- 2 – 3 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano, Rosmarin, Thymian und Dill
- 1 Bund grossblättrige Petersilie
- $\frac{3}{4}$ - 1 Glas Tomatensauce (z.B. Barilla® / Buitoni®)
- getrocknete Tomaten (in kleine Stücke geschnitten)
- $\frac{1}{2}$ Tasse Rot-, ev. Weisswein
- $\frac{1}{3}$ Suppenlöffel Salz und Zucker, Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Tasse Pinienkerne
- Je ca 50 g Greyerzer- und Parmesankäse (gerieben)
- 50 g Feta (zerkrümelt)
- Olivenöl, Mehl, Paniermehl

FAKULTATIV

- Zimtstange, Muskatnuss, Minze, Koriandersamen, Weinbeeren
- 1 Eigelb
- geriebene Zitronenschale

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Zughetti
Waschen, in ca 5 – 6 cm lange Stücke schneiden und halbieren
2. SCHRITT: Vorbereiten der Füllung
In einer weiten Bratpfanne das gehackte Rindfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch gut anbraten, Mehl darüber streuen, damit nicht zu viel Saft entstehen kann. Am Schluss die feingehackten Kräuter und gewünschten Gewürze, sowie die getrockneten Tomaten zugeben. Mit dem Wein ablöschen und ca 10 Min. bei kleiner Hitze, (ohne Kochdeckel) weiterkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Je $\frac{1}{3}$ Suppenlöffel Greyerzer, Parmesan und Paniermehl, sowie die Pinienkerne dazugeben. Alles gut mischen, eventuell das Eigelb beifügen (die Masse muss „kompakt“ sein!).
3. SCHRITT: Vorbereiten der Auflaufform (wenn möglich mit Deckel!)
Grosszügig mit Olivenöl auspinseln, wenig Tomatensauce auf dem Boden verteilen. Die Zughetti mit der Schnittfläche nach oben reinlegen und mit der vorbereiteten Fleisch-Käsemasse bedecken. Die restliche Tomatensauce beifügen und den verbleibenden Käse (Greyerzer und Parmesan) drüberstreuen. Nun den Deckel drauf. Sollte kein Deckel vorhanden sein kann auch eine dicht aufgelegte Alufolie

gute Dienste leisten!

4. SCHRITT: Kochen im Ofen

Die Auflaufform in den auf 170°C vorgeheizten Backofen schieben, Hitze auf 150 °C reduzieren und 1 - 1½ h garen lassen. 15 – 20 Minuten vor Ende der Garzeit Deckel oder Alufolie entfernen und den zerkrümelten Feta drüberstreuen und für kurze Zeit die Temperatur auf 200 °C erhöhen, kombiniert mit einer Grillfunktion, bis die Fetakäse-Stückchen bräunliche Spitzen zeigen.

Gericht aus dem Backofen nehmen, noch einige Minuten abkühlen lassen und mit frischem Brot, „Patates lemonates“ oder auch Teigwaren servieren!