



Gefüllte Zucchini in Joghurtsauce

Für die Füllung die Pinienkerne in etwas Öl anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im restlichen Öl Hackfleisch, Zwiebeln, Zimt, 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer 5 Minuten anbraten. Die Pinienkerne wieder hinzufügen, gut untermischen.

Kappen und Stielenden der Zucchini abschneiden und mit einem Apfelsausstecher oder einem sehr schmalen Küchenmesser das Innere herausschälen. Mit der Mischung füllen und in heißem Öl leicht bräunlich anbraten.

Die Zucchini in einen Topf oder eine hohe Pfanne schichten. Gekochten Joghurt darüber gießen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze verringern und 15 Minuten kochen. Knoblauch mit etwas Minze zerdrücken und über die Sauce geben. Weitere 3 Minuten kochen.