

## GEFÜLLTE ZUCCHINI



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Menù-Salsadoro vermischen und würzen. Die Enden der Zucchini abschneiden und diese in gleich lange Stücke schneiden. Die Zucchini mit dem entsprechenden Gerät aushöhlen und anschließend mit dem gewürzten Hackfleisch füllen. Schließlich mit frischen Kräutern und entsteinten Menù-Nostraline-Oliven verzieren.

### Menù-Zutaten

100 g Salsadoro - KQH  
10 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)  
- Z93  
15 g Fiokki - PC5  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Zutaten

250 g gemischtes Hackfleisch erster Güte,  
10 g Zucchini (zu je 150 g),  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken