

Pilzgulasch im gebackenem Zucchini



Zutaten:

(Für 4 Portionen)

- 400 g Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Birkenpilz etc.)
- 400 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Gemüse- oder Waldpilzbrühe zum Angießen
- 150-200 ml Sahne
- 1 EL Essig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- Sonnenblumenöl oder Butterschmalz (zum Anbraten)
- Petersilie & Schnittlauch, frisch geschnitten
- 4 große runde Zucchini zum Befüllen



Zubereitung

Die vier Zucchini waschen. Dann oben einen Deckel abschneiden. Mit einem kleinen Messer und einem Löffel das innere Zuchinifruchtfleisch herauslösen, dabei einen Rand von ca. 1,5-2 cm lassen. Die Zucchini mit Öl auspinseln, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 10-12 Minuten braten. Dann bis zum Servieren warm stellen.

Für das Pilzgulasch die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffel- und Zwiebelwürfel mit den klein gewürfelten Zuchinifruchtfleisch in Butterschmalz oder Sonnenblumenöl 2-3 Minuten anbraten. Tomatenmark, Rosmarin, Paprikapulver, wenig Salz, Pfeffer und Knoblauch zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit kräftiger Brühe aufgießen (die Kartoffeln sollten knapp bedeckt sein). Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Tipp: mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Kartoffelwürfel weich sind. Sind die Kartoffeln weich, die Sahne zugeben und nochmals 5-8 Minuten ohne Deckel einkochen.

In der Zwischenzeit die Pilze mit einem Küchenkrepp putzen. Dann die Pilze in grobe Stücke schneiden. In einer

Pfanne mit Butterschmalz oder Öl anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Vor dem Servieren die Pilze unter das Kartoffelgulasch mischen. Mit Essig abschmecken. In die vorgewärmten Zucchini füllen und mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.