Zucchetti-Schiffli mit Hackfleisch-Feta Füllung

Hauptgang für 4 Personen

4	**Zucchetti ca 120 g**
200 g	**Feta Käse**
1/2	**Bund Basilikum**
200 g	**Hackfleisch gemischt (Schwein / Rind)**
600 g	**Kartoffeln fest-kochend**
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Kartoffelgewürz
	Rosmarinzweig
	Ketchup
	Crème fraîche natur
	Optional Cherry-Tomaten

Vorbereiten Zucchetti-Schiffli

a Zucchetti längs halbieren, ev. Kernen mit Kaffeelöffel entfernen.
b Die Zucchetti-Hälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
c Die Zucchetti-Hälften mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
d Den Basilikum waschen und fein schneiden oder zerzupfen.
e Den Feta mit einer Gabel zerbröckeln.
f Das Hackfleisch unter ständigem Wenden mit Salz und Pfeffer würzen.
g Den Basilikum und den Fetakäse unter das Hackfleisch mischen.
h Die Masse auf die Zucchetti-Hälften verteilen und etwas andrücken.

Vorbereiten Kartoffeln

i Kartoffeln ev. rüsten oder gut waschen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln.
j In einer Schüssel mit Olivenöl und Kartoffelgewürz (alternativ nur Salz) würzen und mehrmals wenden.
k Ein Rosmarinzweig mit der Schere schneiden und über die Kartoffeln verteilen.
l Nochmals alles gut vermischen und ebenfalls aufs Backblech verteilen.
m (Optional nach belieben noch Cherry-Tomaten auf das Backblech legen)

Zubereiten

m Alles zusammen in der Mitte des auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.
n Vor dem Servieren ev. noch restliche Fetastücke auf den Schiffchen verteilen und nach belieben zusammen mit Ketchup und Crème fraîche servieren.