Scheich des Gefüllten
Scheikh l-Mahschi

Herkunft: Syrien
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Zucchini
4 EL Öl
100 g Pinienkerne
2 Zwiebel(n)
300 g Lammhack
1 Chilischote(n)
1 TL Rosenpaprika
½ TL Piment gemahlen
½ TL Koriander
¼ TL Muskatblüte
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Koriander
1 Zweig(e) Minze
1 Zweig(e) Dill
1 Zweig(e) Petersilie
100 g Langkornreis
200 g Hartkäse

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Kräuter waschen und grob hacken. Von den Zucchini die Stengel und Enden knapp abschneiden, dann die Zucchini der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei die Wände nicht beschädigen.

Zubereitung

Für die Füllung 2 EL Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Pinienkerne darin unter Rühren goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit dem restlichen Öl in die Pfanne geben und goldgelb dünsten. Das Hackfleisch sowie die fein gehackte Pfefferschote, Gewürze und Salz hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Die Hälfte der Kräuter in die Pfanne geben. Kurz mitrösten. Dann den Reis hineingeben und noch 5 Minuten unter ständigem Rühren braten lassen. Vom Feuer nehmen. In jede Zucchinihälfte etwas von der Füllmasse geben und mit der Füllung nach oben in eine feuerfeste Form legen. Etwas Wasser in die Form gießen, so dass es ungefähr ein Finger breit über dem Boden steht. Im Ofen bei 200° 30 Minuten backen. Den Käse grob reiben und über den Zucchinihälften verteilen. Nochmals 10 Minuten backen. Zum Servieren die restlichen Kräuter drüber streuen.

© 2024 coquina.de