

## Pilzgulasch im gebackenem Zucchini



### Herbst ist Pilzzeit

Ein kräftiges Pilzgulasch schmeckt auch ohne Fleisch. Denn die Waldpilze geben ein herrliches Aroma an diesen Eintopf. Wer auf Fleisch nicht verzichten möchte, kann geräucherten Speck zugeben.

Im Zucchini serviert wird aus dem rustikalen Gericht ein Augenschmaus. Mal was anderes. Genauso könnte der Eintopf in einem ausgehöhlten großen Brötchen serviert werden. Oder einfach in einer Suppenschüssel. Jeder so wie er /sie es will. Dazu schmeckt ein knuspriges Bauernbrot und ein kühles Bier.

Hier die Rezeptur für "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 Zucchinihautfleisch 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 Zuchinifruktfleisch 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.

