



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Hackfleisch Zucchini Auflauf mit Feta und Tortellini

500g Hackfleisch vom Rind

500g Tortellini

Butterschmalz oder Erdnussöl

1 große Zucchini

2-3 Paprikaschoten

2 Knoblauchzehen

4 Zwiebeln

4 Eier

8 EL Sahne (man kann auch mehr Sahne verwenden)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pul Biber getrocknete und zerstoßene milden oder scharfen Paprika (Chilis)

1 EL geriebener Parmesan-Käse

400g-500g Feta optional Gouda oder Emmentaler Käse (Variante siehe Video bei YouTube)



**Hackfleisch Zucchini Auflauf mit Feta  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Hackfleisch mit Butterschmalz (oder Erdnussöl) in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen. Dann Zucchinischeiben und Paprika mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Eier und Sahne verquirlen und mit Parmesan-Käse, Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Hackfleisch mit dem Gemüse und den gekochten Tortellini in eine Auflaufform geben und vermischen, mit Eiersahne übergießen und mit dem Feta Käse belegen. Im Ofen ca. 20 Minuten bei 180°C überbacken.