



Marisa Perrone

"Dinkelsotto" mit Zucchini und Garnele im Kartoffelmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Dinkelsotto:

125 g Dinkel
2 kleine Zucchini
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Pecorino Romano
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen und schälen. Schalen beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Das Innere der Zucchini fein würfeln und mit der fein gewürfelten Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten.

Dinkel hinzufügen und alles etwas anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und Wein einkochen lassen.

Etwas Gemüsefond hinzufügen, salzen, pfeffern und einkochen lassen.

Immer wieder Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen.

Nach etwa zehn Minuten die Zucchinihälften dazugeben und mitkochen lassen. Käse reiben.

Am Ende der Garzeit geriebenen Käse und noch etwas Olivenöl unterheben.

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen (küchenfertig)
1 große Kartoffel
Neutrales Öl, zum Frittieren

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Garnelen schälen und vom Darm befreien.

Kartoffel schälen und durch den Spiralschneider lassen. Garnelen mit den Kartoffelschlangen einwickeln und im heißen Öl goldbraun frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.