

Mit Herz am Herd | Gefüllte Zucchini mit Spinat-Nocken und Sauce Pistou

Zutaten für 4 Personen

Für die Zucchini:

- 4 kleine Zucchini
- 200 g Ziegenquark, abgetropft
- 12 Kirschtomaten
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Rapsöl
- Brauner Zucker
- Chili
- Salz

Für die Spinat-Nocken:

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 g Spinat
- 150 g Mehl
- 3 Eigelbe
- 50 g geriebener Hartkäse
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce Pistou:

- 3 EL Kräuter- Balsamico
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 1 EL schwarze Oliven, gehackt
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL halbtrocknete Tomaten, gehackt
- 1 Zweig Basilikum, kleingehackt
- Zucker
- Salz

- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zucchini mit einem „Parisiense“-Kugelausstecher oder einem scharfkantigen Löffel vom Kerngehäuse befreien und für 1 Minute in Salzwasser blanchieren. Danach von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Die Kirschtomaten abwechselnd mit dem Ziegenquark in die Zucchini füllen. Mit Salz und Chili würzen und mit den Kräutern belegen. Für 8 Minuten bei 180 °C im Ofen gratinieren.

Für die Spinat-Nocken die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Danach abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Spinat 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Mixer fein pürieren. Kartoffeln durch die Presse drücken und zum Spinat in eine Schüssel geben. Mit Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Hartkäse und Eigelben zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann 2 cm dick mit der Hand ausrollen, mit dem Messerrücken mundgerechte Nocken abstechen und im Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Sauce Pistou alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen. Vor dem Servieren einmal kurz umrühren.

Cliffs Tipp:

Übriges Eiweiß kann man für ein Dessert verwenden, z.B. Schnee-Eier oder zum Klären einer Rindfleisch-Suppe.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 03.11.2018