

Rhabarberstrudel #5621

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Zucchini
Brotbelag
Beilage
Zumwein

1 kg Zucchini
6 Knoblauchzehen
;Salz
2 tb Olivenöl (I)
2 tb Olivenöl (II)
2 Tomaten
3 tb Zitronensaft
1 Baguette
3 tb Olivenöl (III)

* QUELLE

-essen & trinken 8/94

-erfasst von Petra Holzapfel

Zucchini waschen und die Stielenden entfernen. Von den Zucchini je 2 Streifen Schale abschälen und beiseite legen. Die Zucchini und den ungepellten Knoblauch in eine ofenfeste Form legen, salzen und mit Olivenöl (I) beträufeln. Bei 200°C zugedeckt auf der 2. Schiene von oben 45 Minuten backen. Zucchinihülle sehr fein würfeln und im Olivenöl (II) bei schwacher Hitze 1 Minute dünsten, salzen. Tomaten vierteln, Saft, Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Gebackene Zucchini grob hacken, Knoblauchzehen aus der Pelle drücken. Beides mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Hälfte der Zucchinihüllenwürfel unterrühren, das Püree auskühlen lassen. Das Püree 15 Minuten vor dem Servieren ins Gefrierfach stellen. Das Baguette schräg aufschneiden, die Scheiben mit dem restlichen Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von oben 6-8 Minuten goldbraun rösten. Das gezeigte Zucchini-Püree mit Tomaten und restlichen Zucchiniwürfeln bestreuen und mit Röstbrot servieren. Tip: Übriggebliebenes Zucchini-Püree hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu einer Woche. Passt gut als Beilage zu gegrilltem Fisch oder zu gegrilltem, gekochtem oder gebratenem Fleisch.