

Gefüllte Zucchini an Peperonisauce



Vorspeise für 8 Personen oder als Gemüsebeilage zu Hauptgang

Einkaufsliste

- 4 Zucchini gelb und grün nicht zu klein**
- 1 mittlere Zwiebel**
- Bratbutter**
- 2 Eier**
- 100 g Crème fraîche**
- 100 g Greyerzer Reibkäse**
- Peterli**
- Salz**
- Pfeffer**

- 2 - 3 rote Peperoni**
- 200 g Crème fraîche**
- 1 dl Weisswein**
- Trockenbouillon**
- Salz**
- Cayennepfeffer**

Zubereiten Zucchini

- a 4 Zucchini waschen und in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.
- b Mit einem Esspresslöffel aushöhlen, es muss aber ein dünner Boden bestehen bleiben zum Füllen.
- c 1 mittlere Zwiebel fein hacken.
- d Fruchtfleisch der Zucchini ebenfalls fein hacken.
- e In einer Teflonbratpfanne Zwiebel mit wenig Bratbutter andämpfen.
- f Fruchtfleisch dazu geben und ebenfalls noch kurz mitdämpfen.
- g Auskühlen lassen und vermischen mit 2 Eigelb (Eiweiss werden nicht benötigt).
- h 100 g Crème fraîche und 100 g Greyerzer Reibkäse daruntermischen.
- i 2 - 3 Esslöffel fein gehackten Peterli dazugeben und kräftig abschmecken mit Salz und Pfeffer und gut vermischen.
- k Die Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen und in einer geschlossenen Schale verteilen und bei 96 Grad ca. 25 - 30 Minuten garen lassen. Wer ein Combi-Gerät hat am Schluss noch 2-3 Minuten bei 220° Grillstufe gratinieren lassen.

Zubereiten Peperonisauce

- l Je nach Grösse 2 - 3 rote Peperoni 2 Minuten im Dampfgarer bei 96 Grad garen.
- m Die Peperoni nun in kleinere Schnitze schneiden, von den Kernen und dem Stiel befreien und enthäuten.
(Etwas mühsame Arbeit, aber das Resultat lohnt sich!)
- n Eine halbe Peperoni in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
- o Die restlichen Peperoni mit 200 g Crème fraîche und 1 dl Weisswein in einer hohen Saucenpfanne mit dem Stabmixer pürieren.
- p Die Sauce aufkochen lassen und würzen mit Trockenbouillon, Salz und wenig Cayennepfeffer (Vorsicht!).
- q Die Peperoniwürfel dazugeben, alles aufkochen und mit den Zucchini als Vorspeise oder ev. als Beilage zum Hauptgang servieren.