



Die Zucchetti-Schwetti

Zucchetti vielseitig verarbeiten

gestaltet von Alfred Amrein

Menü

Zucchetti-Tarte mit Alpkäse

Kalte Zucchetti-Suppe

Geschüttelte Zucchini mit Burrata

Gefüllte Zucchini

Zucchetti-Piccata

Blueberry Zucchini Cake



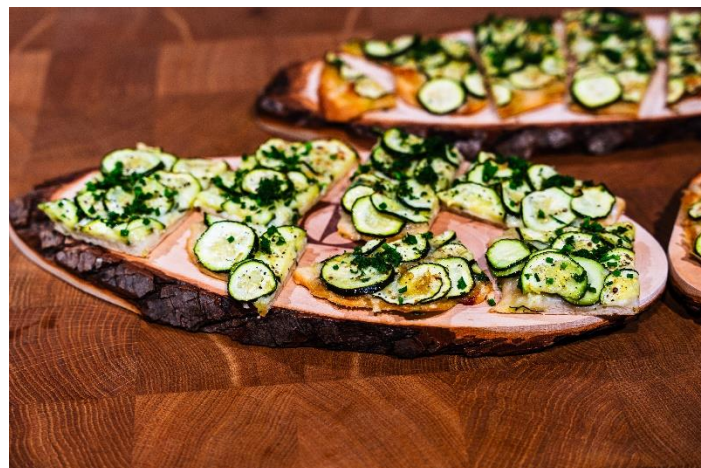
Zucchini-Tarte mit Alpkäse

Zutaten: (für 2 Tartes)

200 g	Weiss- oder Halbweissmehl
1 TL	Salz
½ P	Trockenhefe
125 ml	Bier (hell oder dunkel für einen intensiveren Geschmack)
300 g	Zucchini
	geriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
1 EL	Sonnenblumenöl
150 g	Alpkäse, mild oder rezent (Empfehlung rezent oder gemischt)
	Kräuter oder Chilifäden als Topping / Deko

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Hefe in einer Schüssel vermischen. Bier hinzufügen, alles vermischen. Teig kneten, bis er glatt ist. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen, zugluftfreien Ort mindestens eine, besser zwei Stunden gehen lassen. Inzwischen Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden. Mit der geriebenen Zitronenschale und dem Öl in einer Schüssel gut vermischen. Dann den Käse grob raffeln. Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Den aufgegangenen Teig halbieren und in 2 dünne, ovale Fladen auswallen. Die Fladen auf jeweils ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Teig mit Gabel einstechen. Auf beide Fladen Käse geben und ein bisschen andrücken. Dann die Zucchini darauf verteilen. Je nach Ofen für 15 bis 25 Minuten backen. Sobald der Teig gebräunt ist, herausnehmen, mit Kräutern oder Chilifäden toppen und auf einem Holzbrett servieren. Zu Tisch in handgerechte Stücke schneiden, allenfalls mit wenig Salz und Pfeffer nachwürzen.





Kalte Zucchini-Suppe

Zutaten: (für 4 Personen)

2	Zucchini, grob gewürfelt
1	Schalotte, fein gehackt
3	Knoblauchzehen, gewürfelt
	Peterli, gehackt
	Schnittlauch, gehackt
2 EL	Olivenöl
3 – 4 dl	Gemüsebouillon
100 g	Crème fraîche
½	Zitrone, Saft
etwas	Weissweinessig
1 Paar	Tropfen Tabasco
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Schalotte in Olivenöl kurz andünsten. Zucchiniwürfel und Knoblauch dazugeben und ein paar Minuten bei mittlerer Hitze weiterdünsten. Gemüsebouillon sowie Peterli und Schnittlauch zugeben und die Zucchini köcheln, bis sie weich sind. Das dauert etwa 10 Minuten. Etwas abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren, dann fein pürieren oder in den Mixer geben. Mit Essig/Zitronensaft sowie Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, wenig Bouillon unterrühren. Mindestens für 3 Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.





Geschüttelte Zucchini mit Burrata

Zutaten: (für 4 Personen)

3	grosse gewaschene Zucchini, längs halbiert, in 1 cm Scheiben geschnitten (Halbmondform)
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	schwarzer Pfeffer
½ TL	Salz
1 TL	Oregano
1	Burrata-Kugel (cirka 120 g, abgetropft)
3 EL	Pesto nach Wahl (Beispiel Rucolapesto)
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Die gescheibelten Zucchini in eine grosse Schüssel geben, Öl und Gewürze untermischen. Schüssel abdecken und so lange kräftig schütteln, bis alle Scheiben mit Öl und Gewürzen benetzt sind. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen (nicht überlappen lassen). Im Ofen 10 bis 15 Minuten rösten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Herausnehmen. Nun die Ofentemperatur auf 250° C erhöhen (Umluft 230° C), dann das Blech mit den Zucchini wieder reinstellen und cirka 5 Minuten weiterbacken, bis die Scheiben schön gebräunt sind. Zucchini-Halbmonde auf einer Platte anrichten. Burrata-Kugel halbieren oder verzupfen und darauf arrangieren. Pesto mit Zitronensaft mischen, darüber träufeln.





Gefüllte Zucchini

Zutaten: (für 4 Personen)

4	Zucchini (mittelgross)
2	Zwiebeln
4 EL	Öl
800 g	Gehacktes Fleisch (gemischt)
4 EL	Tomatenmark
240 ml	Suppe (klar)
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Muskatnuss (gerieben)
4 Prise	Salz
4 Prise	Pfeffer
2 Stück	Tomaten (mittelgross, zum Garnieren)
400 g	Käse, gerieben

Zubereitung:

- Für die gefüllten Zucchini zuerst den Backofen auf 180° C, Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Zucchini waschen, halbieren, die Enden abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen – das Fruchtfleisch klein schneiden.
- Danach Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Das gehackte Fleisch zugeben und gut durchbraten.
- Nun das Fruchtfleisch und Tomatenmark einrühren und mit der klaren Suppe ablöschen. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.
- In der Zwischenzeit die ausgehöhlten Zucchinistücke in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform oder auf ein Backblech geben und die eingedickte Fleisch-Masse in die Zucchini füllen.
- Die Tomaten waschen und vierteln bzw. klein schneiden.
- Zum Schluss Zucchini mit Käse bestreuen, mit Tomatenstückchen garnieren und im Backofen 25 – 30 Minuten überbacken.

Beilagen:

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Nudeln, Reis, gebratene Pilze oder ein frisches Baguette.

Gwörztüüfel





Zucchini Piccata

Zutaten: (für 2 Personen)

250 g	Zucchini
etwas	Mehl
1	grosses Ei
1 TL	Salz
	Paprikapulver
1 EL	gehackte Kräuter (Majoran, Schnittlauch, Peterli)
40 g	Parmesan
wenig	Zitronensaft
	Bratbutter

Zubereitung:

Backofen auf 100° C (Umluft 80° C) vorheizen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden. Schräg in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Handelt es sich um grosse Zucchini, gerade scheibeln. Mehl in einen tiefen Teller geben. Ei in einen weiteren tiefen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Parmesan, weitere Gewürze und Kräuter sowie wenig Zitronensaft zugeben (Achtung: Masse darf nicht zu flüssig werden!). In einer Pfanne so viel Bratbutter erhitzen, dass der Boden bedeckt ist. Zucchini im Mehl, dann in der Eimasse wenden. Wenn nötig oder wenn's zu klebrig wird, kann man mit einem Teelöffel die Masse vorsichtig auf den Scheiben verteilen und andrücken. Portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig cirka 5 Minuten goldbraun braten. Vorsichtig wenden. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Piccata im Ofen 5 bis 10 Minuten nachgaren lassen.





Blaubeer-Zucchini-Kuchen

Zutaten: (für 12 Portionen)

Kuchen

2 T	geraspelte Zucchini, mittelgross
3 T	Allzweckmehl (378 g)
2 ½ TL	Backpulver
¼ TL	Natronpulver
½ TL	Salz
½ T	Buttermilch (125 g)
1	Zitrone (Schale und Saft)
1 TL	Vanilleextrakt
1 T	ungesalzene Butter (226 g)
2 T	Kristallzucker (445 g)
2	grosse Eier
2 T	frische oder gefrorene Blaubeeren

Glasur

2 T	Puderzucker (230 g)
¼ T	Buttermilch (60 g)
½	Zitrone (Saft)

Zubereitung:

Kuchenteig

Die Zucchini auf einer grossen Vierkantreibe raspeln. In ein feinmaschiges Sieb geben und abtropfen lassen, während der Teig zubereitet wird.

Backofen auf 175° C vorheizen. Eine 33 x 23 cm grosse Backform leicht einfetten. Beiseite stellen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgrossen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.

In einem Messbecher ½ Tasse Buttermilch, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanille vermischen. Umrühren und beiseitestellen.

In einer grossen Rührschüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und nach jeder Zugabe gut verrühren. 1/3 der Mehlmischung zu Butter und Eiern geben. Bei mittlerer Hitze verrühren. Die Hälfte der Buttermilch hinzufügen und verrühren. Abwechselnd mit der Hälfte des restlichen Mehls und dann mit der gesamten restlichen



Buttermilch wiederholen. Das gesamte restliche Mehl hinzufügen und bei mittlerer Hitze verrühren. Die Zucchini hinzufügen und verrühren. Boden und Seiten der Schüssel mit einem Spatel abkratzen und erneut verrühren.

Den dicken Teig in die vorbereitete Form gießen und mit einem Winkelspatel oder Löffel glattstreichen. Die Blaubeeren darüber verteilen und leicht in den Teig drücken. 45 bis 55 Minuten backen oder bis die Oberfläche goldbraun ist und ein Zahnstocher, der in die Mitte gesteckt wird, sauber herauskommt. Feuchte Krümel sind in Ordnung, aber kein nasser Teig. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Glasur

Die Glasurzutaten glattrühren. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Die Glasur etwas fest werden lassen und servieren.





Was ist der Unterschied zwischen Zucchini und Zucchetti?

Kurz: Es gibt keinen. Hin und wieder liest man, dass der Unterschied in der Grösse liegen würde. Auch wir sind diesem Irrglauben schon aufgesessen. Tatsächlich ist es aber so, dass es sich botanisch um dieselbe Pflanze (*Cucurbita pepo* L.) handelt. Sie zählt zu den Kürbisgewächsen und beide Begriffe sind eine Verkleinerungsform. Es ist also quasi ein kleiner Kürbis.

Ob in einem Rezept also Zucchini oder Zucchetti verwendet werden, spielt keine Rolle. In der Deutschschweiz findest du vermutlich fast nur Zucchetti im Geschäft, so wird das Gemüse hierzulande genannt. In Deutschland hingegen kaufst du Zucchini. Übrigens: Wenn du nur eine kaufst, dann ist es ein Zucchetto.

***Cucurbita pepo* L.**

