

Jacqueline Amirfallah
Variation von rohen und gebratenen Zucchini
mit Tomatenbrioche**Mittwoch, 26. Juni 2024****Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Asia & Weltküche, Mediterran

Zutaten:

Für die Brioche

150 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Salz
1 Prise	Muskat
1	Ei
1 TL	Tomatenmark
20 ml	Tomatensaft
1 Prise	Zucker
30 g	weiche Butter
15 g	Hefe
25 ml	Milch

Für Zucchini

2	Fleischtomaten
3	grüne Zucchini
1	gelbe Zucchini
1	Schalotte
6 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
1	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe
3 Zweige	Thymian
60 g	Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Brioche Mehl, 1 Prise Salz, Muskat, Ei, Tomatenmark, Tomatensaft, 1 Prise Zucker und weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen und mit in die Mehlschüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, evtl. noch etwas Mehl zugeben.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig vier kleine Brote formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Brioche im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Die Fleischtomaten am Strunkansatz einritzen, kurz mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen, Tomatenviertel in Würfel schneiden.
7. Gesamte Zucchini abwaschen, abtrocknen und die Enden an beiden Seiten abschneiden.
8. Eine grüne Zucchini in kleine Würfel schneiden.
9. Die Schalotte schälen und fein schneiden.
10. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotte und Zucchiniwürfel darin anbraten.
11. Dann die Tomatenwürfel (bis auf 1 EL) zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
12. Die restlichen grünen und die gelben Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, am besten mit dem Gemüsehobel.

13. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
14. Zitronensaft und Z-schale, 1 Prise Salz und 3 EL Olivenöl zu einer Marinade mischen und die Hälfte der Zucchinischeiben damit marinieren.
15. Die Knoblauchzehe schälen und eine Pfanne damit ausreiben. In dieser Pfanne mit etwas Olivenöl die andere Hälfte der Zucchinischeiben von beiden Seiten braten, herausnehmen und salzen.
16. Gebratene und marinierte Zucchinischeiben auf die gleiche Länge schneiden und die Teller damit leicht überlappend (ähnlich einer Jalousie) damit auslegen.
17. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
18. Tomatenbrioche der Länge nach aufschneiden und die Zucchini-Tomaten-Mischung darauf geben.
19. Die Zucchini auf dem Teller mit Thymianblättchen und restlichen Tomatenwürfeln bestreuen. Parmesan darüber hobeln und die Brioches dazu servieren.

Pro Portion: 535 kcal/ 2230 kJ
37 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 36 g Fett