

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, 31.07.2024

Tortellini-Zucchini-Spieße mit Paprikagemüse (Letscho)

Für 4 Personen

Für die Spieße

- 1 Knoblauchzehe
- 12 Champignons, braun, möglichst gleich groß
- 1 Zucchini, mittelgroß
- 8 Tomaten, getrocknet, in Öl
- 32 Stücke Tortellini (z. B. mit Käse- oder Gemüsefüllung, Kühlregal)
- 1 Lauchzwiebel

Für das Paprikagemüse

- 3 (Spitz)Paprika, rot
- 3 (Spitz)Paprika gelb
- 2 Zwiebeln, rot
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
- 50 g Tomatenmark
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Zucker, ca.
- 4 EL Essig (z.B. Apfelessig oder Balsamico)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Außerdem

- 8 Schaschlikspieße
- 2 EL Rapsöl
- 8 Scheiben Baguette oder Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz

Zubereitung

- Für die Spieße** Knoblauch abziehen und fein schneiden, bzw. durch eine Presse drücken. Zucchini abbrausen, trocknen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und etwa 5 EL Tomatenöl auffangen.
- In einer Schüssel Knoblauch, Tomatenöl, Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker mischen. Pilze zugeben, gut mischen, abdecken und ca. 30 Minuten marinieren (alternativ Marinade und Pilze in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und darin marinieren)
- Holzspieße ca. 10 Minuten in ein Schälchen mit Wasser legen, so lassen sich die Zutaten besser abstreifen.
- Für das Gemüse** Paprika putzen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Frische Tomaten abbrausen, trocknen und würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin ca. 2 Minuten anbraten.
- Tomatenmark, Tomatenwürfel und den Knoblauch dazugeben und 1 Minute rührend braten.
- Gemüsebrühe, Zucker, Essig, Lorbeerblatt und Paprikapulver zugeben. Deckel aufsetzen und ca. 8-10 Minuten bei kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Inzwischen die Spieße aus dem Wasser nehmen und trocknen. Pilze aus der Marinade heben und etwas abtropfen lassen.

Den Rest der Marinade zum Paprika-Tomaten-Gemüse geben.

9. Abwechselnd Tortellini, Pilze, getrocknete Tomaten und Zucchinischeiben auf die Holzspieße stecken.

10. Die Spieße auf das Paprikagemüse legen, den Dackel aufsetzen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

11. **Für das Röstbrot** Knoblauch abziehen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brote noch warm mit dem Knoblauch einreiben und mit etwas Salz bestreuen.

12. Die Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und fein schneiden. Lauchzwiebeln über Spieße und Gemüse streuen. Mit dem Röstbrot anrichten und servieren.

Tipp: Die Spieße können vor dem Servieren zusätzlich auf dem Grill geröstet oder einer Grillpfanne von allen Seiten kurz gebraten werden, um ein kräftiges Röstaroma zu erhalten.