

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, den 27.07.2022**

**Zucchinipäckchen mit Tomatensalsa Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Tomatensalsa**

400 g Tomaten (z. B. Ochsenherzen )  
2 TL Zucker  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Dill  
1 Bund Basilikum  
10 ml Himbeeressig  
10 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für die Zucchinipäckchen**

2 Zucchini, lang, gerade  
1 Bund Schnittlauch  
1 Schalotte  
2 Tomaten, getrocknet  
3 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
200 g Schafskäse

**Für die Balsamicocreme**

50 g Zucker  
200 ml Balsamessig

**Zubereitung:**

1. **Für die Salsa** die Tomaten abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Tomatenwürfel in eine heiße Pfanne geben und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Unter die Tomaten mischen und abkühlen lassen.
4. **Für die Balsamicocreme** Zucker und 50 ml Wasser in einen Topf geben und mit dem Balsamicoessig zu einem dickflüssigen Sirup einköcheln lassen.
5. **Für die Zucchinipäckchen** Zucchini längs in 2 mm lange Scheiben schneiden oder hobeln. Am besten mit der Aufschnittmaschine. Schnittlauch abbrausen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln.
6. Zucchinis Scheiben in kochendem Salzwasser die Scheiben ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abbrausen.
7. Danach die Hälfte der Schnittlauchhalme zusammenbinden und ca. 10 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abbrausen. Auf einem Küchentuch ausbreiten.
8. Die übrigen Schnittlauchhalme in feine Röllchen schneiden. Den Schafskäse zerbröckeln.
9. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen Schalotten und getrocknete Tomaten darin andünsten.
10. Schalotten-Tomaten mit Schnittlauchröllchen und Schafskäse mischen und würzen.
11. Jeweils 2 Zucchinis Scheiben kreuzweise übereinander legen. Schafskäse-Mix mittig darauf setzen. Die überlappenden Enden einschlagen und mit Schnittlauchhalmen kreuzweise (wie ein Geschenkpaket) binden.



12. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinihäkchen darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.

13. Die Salsa mittig auf den Teller geben. Die Zucchinihäkchen auf die Salsa setzen und mit der Balsamicocreme beträufeln.

**Tipp:** Statt den Schafskäse zu zerbröckeln und mit dem Zwiebelmix zu mischen, den Käse in ca. 3x4 cm große Rechtecke schneiden. Dann den Käse auf die Zucchini setzen und den Zwiebelmix daraufsetzen. Dann wie im Rezept, weitermachen.