

MIT DINKELGRAUPEN, MAIS UND BERGKÄSE GEFÜLLTE ZUCCHINI UND MAISCREME

226

- 4 Zucchini** Als Erstes der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Innenleben klein hacken und beiseitestellen.
- 2 Schalotten** fein würfeln.
- 2 EL Olivenöl** in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen,
- 200 g Dinkelgraupen** hinzugeben und unter Rühren 1 Minute braten. Dann mit
200 ml Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen.
- 1 l heißer Gemüsebrühe** Von so viel dazugeben, dass die Graupen bedeckt sind. Die Graupen unter ständigem Rühren kochen, bis sie gar sind, dabei immer wieder etwas Brühe hinzugeben, damit nichts anbrennt. Zum Schluss
- ½ Bund Petersilie** fein hacken und zusammen mit
200 g Zuckermais sowie dem gehackten Zucchinifleisch hinzugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen.
- 200 g Bergkäse** würfeln und unter die Graupen heben. Mit
Salz und Pfeffer würzen.
- Olivenöl** Die Zucchinihälften mit bestreichen, mit den Graupen großzügig füllen und 20 Minuten im Ofen garen. Währenddessen
- 1 Schalotte** fein würfeln und
etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte darin anschwitzen.
300 g Zuckermais hinzugeben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten köcheln lassen, anschließend fein pürieren und mit
- Salz und Pfeffer** abschmecken.
- gehackter Petersilie** Die Zucchini in der Maiscreme anrichten und mit bestreuen.



