

Zucchini Rezepte

Zucchini Cordon Bleu

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Schinken, Zucchini

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 8 mittelgr. Zucchini | - geschnitten) |
| 200 g Pressschinken (in Scheiben | Basilikum, Thymian, Oregano |
| - geschnitten) | Salz, weißer Pfeffer |
| 200 g Gouda (in Scheiben | |

ZUM PANIEREN

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| Mehl | - verquirlt) |
| 3 Eier (mit einem Spritzer | Semmelbrösel |
| - Milch und Mineralwasser | Ö Liter zum Backen |

FÜR DIE KNOBLAUCHSAUCE

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 Becher Sauerrahm | 1 Prise Zucker |
| 2 Essl. Crème fraîche | 3 Zerdrückte Knoblauchzehen |
| 2 Essl. Mayonnaise | - (evtl. mehr) |
| 1 Prise Salz | |

FÜR DIE SCHNITTLAUCHSAUCE

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Becher Sauerrahm | Für den Salat: |
| 3 Essl. Crème fraîche | 1 Häuptel grüner Salat |
| 1 Teel. Senf | 3 Essl. Olivenöl |
| 1 Schalotte (sehr fein | 1 Essl. Balsamico-Essig (evtl. mehr) |
| - geschnitten) | 1 Essl. Wasser (evtl. mehr) |
| 3 Zerdrückte Knoblauchzehen | Salz, Zucker |
| Salz, Pfeffer | 2 Scheib. Hamburgerspeck (½ cm dick) |
| 1 Teel. Zitronensaft | 1 Scheib. Schwarzbrot |
| 1 Bund Schnittlauch (klein gehackt) | |
-

Zucchini schälen und in 3 mm-Scheiben schneiden. Die Scheiben überlappend nebeneinander auflegen und auf der Oberseite mit Basilikum, Oregano, Thymian und weißem Pfeffer würzen. Zucchinischeiben mit Schinken, Käse und abermals mit Schinken belegen. Die oberste Schicht leicht salzen und mit überlappend zusammengelegten Zucchinischeiben abdecken. Zucchini Cordon-Bleu mit Mehl, Eiern und Brösel panieren. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zucchini Cordon-Bleu darin beidseitig backen. Für den Salat den Hamburgerspeck würfelig schneiden und in einer Pfanne knusprig rösten. Die Brotwürfel ebenfalls würfelig schneiden und in Öl anrösten. Den Salat zerlegen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Aus Öl, Essig und Wasser eine Marinade rühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die jeweiligen Zutaten der Saucen gut miteinander verrühren und zuletzt mit Salz abschmecken. Zucchini Cordon-Bleu mit den beiden Saucen und Salat auf Tellern anrichten.