

REZEPTE

Mediterrane

Gerichte

Gefüllte Zucchini toskanische Art

Zutaten:

2 gr. Zucchini
1 rote Zwiebel in Würfel gehackt
2 zerdrückte Knoblauchzehen
40 g getrocknete, gehackte Tomaten
60 g grob gehackter Blattspinat
50 g fester, gewürfelter Mozzarella
6 EL **Olivenöl aus Sitia**
3 EL **Bruschetta Classic**
fein gehackter Basilikum
frischer Pfeffer aus der Mühle, Salz

für das Dressing:

1 kleine gewürfelte Chilischote
2 TL fein gehackter Basilikum
50 g Pinienkerne
100 g fein gehackte, getr. Tomaten
¼ l **Olivenöl aus Sitia**
2 EL **Aceto Balsamico di Modena**

Zubereitung:

Zucchini mit der Mischung füllen und auf einem leicht geölten Blech im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen (darauf achten, dass der Käse geschmolzen ist).

Die Zutaten für das Dressing verrühren, die Zucchinihälften auf einem großen Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Restliches Dressing separat dazu reichen.

Warmer mediterraner Salat

Zutaten:

Saison Gemüse, Tomaten, Pinienkerne, Oliven, Parmesan, **Butteröl**

Dressing:

25 ml **Tomaten Balsam Essig**
25 ml **Aceto Balsamico di Modena**
25 ml **Olivenöl aus Sitia**
25 g **Bruschetta Classic**

Das Gemüse und die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden und in Butteröl garen lassen. Sobald es al dente ist, einen frischen knackigen Salat (z. B. Eisbergsalat) und das Dressing unterrühren. Zur Abrundung mit Parmesanspalten bestreuen und sofort servieren.

