



Jetzt gibt's Gemüse!

Tim Mälzers Kochserie. Auch für Fleischesser.

Eine Aktion von  **stern.de** &



Kartoffel-Zucchini-Gratin

Zutaten für 4 Personen

Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
1 El weiche Butter
500 g festkochende Kartoffeln
500 g Zucchini
Salz
Pfeffer
400 ml Schlagsahne
Muskatnuss
50 g fein geriebener Parmesankäse
2-3 El Olivenöl

Zubereitung:

- Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Thymianblättchen abzupfen und grob hacken. Eine große Auflaufform (ca. 25 cm Ø) mit der Butter ausreiben. Knoblauch und Thymian darin verteilen.
- Kartoffel schälen, Zucchini putzen. Beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dachziegelartig in die Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Sahne in einem Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne-Mischung über das Gemüse gießen und mit Käse bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 35-40 Min. backen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten



Jetzt gibt's Gemüse!

Tim Mälzers Kochserie. Auch für Fleischesser.

Eine Aktion von  **stern.de** &



Zucchini-Antipasti

Zutaten für 4 Personen

2 Zucchini a ca. 350 g
5 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
4 Schalotten
3 El Zucker
3 El Rotweinessig
100 ml Rotwein
4 Stiele Minze

**Zubereitungszeit: 20 Minuten +
Marinierzeit**

Zubereitung:

- Zucchini putzen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. 3 El Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen und die Zucchini darin von allen Seiten braten. Mit Salz würzen. Anschließend in eine Schale geben.
- Knoblauch und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides mit restlichem Olivenöl in die Pfanne geben und andünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig ablöschen und fast vollständig verkochen lassen. Rotwein zugeben und auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Minzblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Minzblätter untermischen und über die Zucchini geben. Abgedeckt mindestens 30 Minuten marinieren.



Jetzt gibt's Gemüse!

Tim Mälzers Kochserie. Auch für Fleischesser.

Eine Aktion von  **stern.de** &



Gefüllte Zucchini

Zutaten für 4 Personen

4 Zucchini
50 g Weißbrot
3 Stiele Thymian
3 El Pinienkerne
250 g Ricotta
30 g Parmesan
3 Knoblauchzehen
20 g Pinienkerne
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
400 g Tomaten
5 Stiele Basilikum
Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung:

- Zucchini und der Länge nach halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel oder Kugelaustecher herauskratzen. Dabei einen 1/2 cm dicken Rand stehen lassen. Inneres würfeln und beiseite stellen.
- Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Ricotta und Parmesan glattrühren. Weißbrotwürfel unterheben.
- Eine Knoblauchzehe hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten. Herausnehmen. 2 El Olivenöl in die Pfanne geben. Zucchinifleisch und Knoblauch darin 3 Min. braten. Thymian untermischen und abkühlen lassen. Mit den Pinienkernen unter den Ricotta rühren, salzen und pfeffern.
- Basilikumblätter abzupfen und mit den Tomaten in einen Messbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Die Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen.
- Die Zucchini mit Ricottamasse füllen und nebeneinander auf die Tomatensauce setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).