

# Gefüllte Zucchini

## ZUTATEN:

240 g Zucchini (2 Stück)  
20 g Hirse  
30 g Zucchini  
30 g Sellerie  
30 g Gelbe Rüben  
1 TL Kräuter  
Kristallsalz  
4 El Grundsauce  
20 g Mozzarella

## ZUBEREITUNG:

1. Zucchini halbieren, aushöhlen, kurz blanchieren.
2. Das Gemüse klein würfelig schneiden, blanchieren. Die Hirse mit Wasser weichkochen.
3. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch der Zucchini und das Gemüse mit der Hirse vermengen, mit Grundsauce binden (siehe unten). Mit Kräutern und Kristallsalz abschmecken und in die Zucchini füllen.
4. Mit dünn geschnittenen Mozzarella belegen und im Rohr kurz erhitzen.

# Gemüse-Erdäpfelsauce (Grundsauce)

## ZUTATEN:

100 g Kartoffeln  
50 g Fenchel, Stangensellerie  
Sellerie  
20 g Butter  
4 EL Obers  
400 g Gemüsebrühe od. Wasser  
20 g Kräuter nach  
Geschmacksrichtung  
(Kerbel, Estragon, Majoran,  
Petersilie oder Melisse)  
Kristallsalz  
Muskat

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln und Gemüse klein schneiden.
- 2 In Butter kurz anschwitzen, mit Gemüsebrühe auffüllen und gar kochen.
3. Mit Schlagobers, Salz, Muskat und den Kräutern im Mixer pürieren.