

Gefüllte Zucchini mit Kartoffel-Püree

für 2 Personen -Zubereitung 90 Minuten - Endlich geht die neue Kartoffelernte los 😊

- 400 g Kartoffeln
- 2 Zucchini (à ca. 250 g)
- ½ kleine Zwiebel
- 1 Stiel Thymian
- 10 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Erdmandeln, gehobelt

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die neuen Kartoffeln haben noch keine dicke Schale!

Zucchini putzen, waschen und trocken tupfen. Von den Zucchini jeweils der Länge nach eine dicke Scheibe als Deckel abschneiden und beiseitelegen. Zucchini mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel aushöhlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ausgehöhlt Zucchinifleisch grob zerkleinern.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Ausgehöhlt Zucchinifleisch und Thymian zufügen und kräftig anschmoren, bis es zu bräunen beginnt.

Mit Salz und Pfeffer würzen. 150 ml Wasser angießen, aufkochen, in eine Schüssel geben und fein pürieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln abgießen, dabei das Kochwasser auffangen und ca. 3 EL abmessen.

Kartoffeln, Knoblauch und Kochwasser stampfen. 2 EL Öl mit einen Kochlöffel nach und nach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ausgehöhlte Zucchini mit Kartoffelstampf füllen und in eine ofenfeste Form legen. Zucchini soße angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 40–45 Minuten backen.

Erdmandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und sofort herausnehmen. 1 EL Öl in die heiße Pfanne geben und die Zucchinischeiben unter Wenden 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini aus dem Ofen nehmen, mit den Erdmandelblättchen bestreuen und Zucchinischeiben als Deckel auflegen.