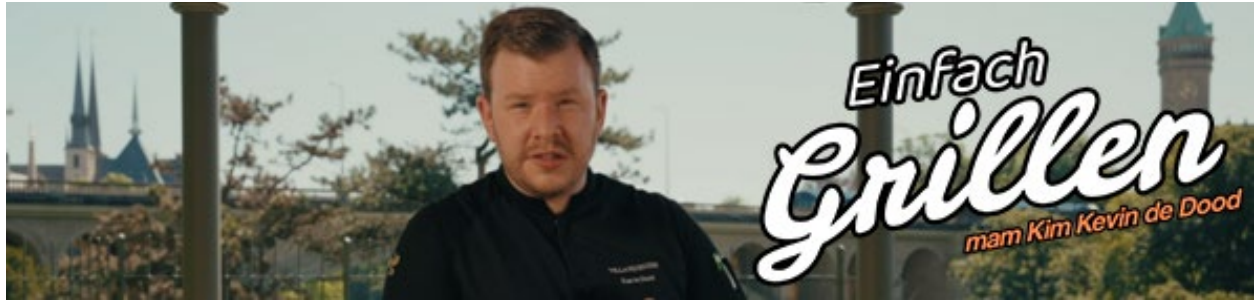




Gefüllte Zucchini mat Yuzu-Kosho a Tomatepesto

Fir 6 Persounen

Ingredienten:

Fir d'Zucchini

- 3 giel Zucchini
- Olivenueleg
- Salz
- Pfeffer

Fir d'Fëllung

- 3 Auberginen
- Olivenueleg
- Salz
- Pfeffer
- Schalotten
- Bratzelen (Champignonen)
- Basilikum

Fir den Yuzu-Tomatepesto

- Yuzu Kosho
- Conféiert Tomaten
- Pinienkären
- Olivenueleg

- Basilikum
- Parmesan

Zoubereedung:

D'Zucchini

- D'Zucchini der Längt no an d'Hallschent schneiden.
- Mat engem Löffel d'Kären eraushuelen.
- Generéis mat Olivenueleg bepinselen a mat Salz a Pfeffer würzen.
- Um waarme Grill bei héijer Hëtzt ugrillen, bis se eng schéin Faarf kréien. Si sollten nach net komplett duerchgaart sinn.
- Op d'Säit stellen, bis d'Fëllung fäerdeg ass.

D'Fëllung

- D'Auberginen der Längt no an d'Hallschent schneiden.
- D'Fleeschsäit mat engem Messer kräizförmeg aschneiden.
- Generéis mat Olivenueleg, Salz a Pfeffer würzen.
- Um Grill mat indirekter Hëtzt ongeféier 1 Stonn garen, bis d'Auberginen mëll sinn.
- D'Fleesch mat engem Löffel eraushuelen.
- Mat fein gehackte Bratzelen, Schalotten a Basilikum vermëschen.
- Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Tipp: D'Fëllung kann schonn den Dag virdru preparéiert ginn.

Den Yuzu-Tomatepesto

- D'Yuzu Kosho, déi conféiert Tomaten, d'Pinienkären, de Basilikum an de Parmesan an e Mixer ginn.
- Alles fein mixen.
- Den Olivenueleg lues a lues derbäiginn, bis eng glat a cremég Konsistenz entsteet.
- No Goût ofschmaachen.

Tipp: De Pesto kann 2 bis 3 Deeg am Viraus preparéiert ginn.

Fäerdegstellung a Zerwéieren:

- D'Zucchini mat der Auberginefëllung fëllen.
- Generéis Parmesan driwwer raspelen.
- Um waarme Grill grillen, bis d'Fëllung waarm ass an de Parmesan ufänkt ze schmëlzen.
- Vum Grill huelen an nach eng Kéier frësche Parmesan driwwer raspelen.
- Den Yuzu-Tomatepesto um Teller verdeelen.
- Déi gefëllte Zucchini drop setzen an direkt waarm zerwéieren.