

Rezept

Gefüllte Zucchini Schiffchen

Ein Rezept von Gefüllte Zucchini Schiffchen, am 11.12.2024

Zutaten

100 g Cashewnüsse	6 sonnengetrocknete Tomaten
2 EL kaltgepresstes Olivenöl	1 Spritzer Himbeeressig
4 kleine Zucchini	8 getrocknete Steinpilze
Salz	schwarzer Pfeffer
50 g Baby-Salatmischung	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Häppchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Cashewnüsse in einer kleinen Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und etwa 12 Std. einweichen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und einweichen.

2. Am nächsten Tag beides in ein Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Nüsse und Tomaten mit dem Olivenöl, dem Himbeeressig und 1 EL Einweichwasser in einen Standmixer geben. Alles zu einer nicht zu flüssigen Creme pürieren, dabei bei Bedarf noch Einweichwasser dazugeben.

3. Die Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Das Innere mit einem Löffel vorsichtig herauskratzen und fein hacken. Die getrockneten Steinpilze auf einer Küchenreibe möglichst fein reiben (sehr gut ist hierfür eine Microplane) und mit den gehackten Zucchini unter die Cashewcreme rühren, bis eine relativ feste Füllung entsteht. Salzen und pfeffern.

4. Die Zucchinihälften in etwa 3 cm große Stücke teilen. Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und grob schneiden.

5. Anrichten: Die Zucchinistücke mit dem Salat auslegen, sodass noch Blätter an den Seiten überstehen. Cashewfüllung mit einem Teelöffel einfüllen. Eventuell Holzspießchen an den Seiten der Zucchini Schiffchen einstecken, damit sie sich leicht von einem Teller aufnehmen lassen.