

Rezept

Zucchinicreme mit Mozzarella-Tatar

Ein Rezept von Zucchinicreme mit Mozzarella-Tatar, am 19.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
800 g	Zucchini	2 EL	Olivenöl
1	Lorbeerblatt	1 1/2-2 EL	Rotweinessig
2 TL	Zucker	600 ml	Gemüsebrühe
2	Tomaten	1 Kugel	Mozzarella (125 g)
1 kleine Handvoll	Dillspitzen		Salz
200 g	Frischkäse		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. Zucchini waschen und putzen. 100 g Zucchini für das Tatar beiseitelegen, den Rest würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Zucchini, Knoblauch und das Lorbeerblatt hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Min. weiterdünsten. 1 EL Essig, Zucker und Brühe hinzufügen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen für das Mozzarella-Tatar das übrige Zucchinistück klein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und die Tomatenhälften klein würfeln. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zucchini, Tomaten, Mozzarella und 2 TL Dill mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig kräftig abschmecken.
4. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen, den Frischkäse dazugeben und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte des übrigen Dills untermischen.
5. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen. Aus dem Tatar mit den Händen unter kräftigem Druck insgesamt 12 Nocken formen und vorsichtig in der Suppe anrichten. Mit dem restlichen Dill garniert servieren.