▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Mario Kotaska

Geschmorte Zucchiniröllchen mit Tomatensugo und Schafskäse

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:
1 Zucchini
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, trockentupfen, in dünne aber gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren. Ausgetretenes Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen und die Scheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten deutlich markieren.

Für das Tomatensugo:
4 Romatomaten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund gemischte Kräuter
2 EL alter Balsamico

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Romatomaten zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und bei geringer Temperatur zu einer stückigen Sugo einkochen lassen, zerdrücke und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und auf dem Sugo verteilen.

Für die Füllung:
100 g gekochte Beluga-Linsen
50 g Schafskäse
20 g Parmesan am Stück
2 EL alter Balsamico
2 EL Olivenöl

Linsen vom Vortag mit zerbröseltem Schafskäse, Balsamico und Olivenöl anmachen und auf die Zucchinischeiben mittig geben, aufrollen und auf das Sugo setzen. Mit geriebenem Parmesan bei 220 Grad im Ofen goldgelb überbacken.

Für die Garnitur:
1 Zweig Basilikum

Basilikumblätter abzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.