

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Zucchini-suppe mit Zucchini-fladen

Vorspeise von Brigitte Wegmüller

Für 4 Personen

Zucchini-fladen

Pizzateig

- 250g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 gestrichener TL Trockenhefe
- 1,8 dl lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Griess

Mehl in eine Schüssel geben, Salz dazu streuen und leicht mischen. Eine leichte Mulde formen. Trockenhefe zum lauwarmen Wasser geben und auflösen. Nun in die Mulde geben, Öl zugeben und mit einer Kelle von der Mitte her das Mehl langsam dazu verarbeiten. Den Teig bald möglichst gut kneten bis er glatt und luftig ist.

Den Pizzateig in der Schüssel bedeckt mit einem feuchten Küchentuch, bei Zimmertemperatur, ums Doppelte aufgehen lassen.

Ablage mit Griess bestreuen, den Pizzateig darauf geben und mit einem Wallholz dünn auswallen. Den Teig in Rechtecke von ca. 8 x 12cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Belag

- 80 g Frischkäse
- Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Zucchini (150 - 200g), in feine Rondellen geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- einen kleinen Bund Schnittlauch, geschnitten
- einen kleinen Bund Basilikum, geschnitten

Die Teig-Rechtecke mit dem Frischkäse bestreichen, dabei einen ½ cm breiten Rand frei lassen, würzen, Zucchinischeiben ziegelartig darauf anrichten. Olivenöl und Salz zusammen mischen und Zucchini damit bestreichen.

Backen

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Das Backblech einschieben und ca. 12 - 15 Min. backen.

Nach dem Backen leicht auskühlen lassen und mit wenig geschnittenem Schnittlauch und/oder Basilikum bestreuen.

Zucchini-suppe

- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 300 g Zucchini, in Würfel geschnitten
- 60 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Aceto balsamico bianco
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf
- ½ dl Rahm
- einen kleinen Bund Schnittlauch, geschnitten, für Garnitur

Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dämpfen. Zucchini- und Kartoffelwürfel zugeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, aufkochen lassen und anschliessend zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren. Abschmecken mit Aceto balsamico bianco, evtl. Salz und Pfeffer. Zum Schluss den Rahm zugeben.

Die Suppe kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

Anrichten

Die Suppe in einer Suppentasse oder Glasschale anrichten und auf einem Plättchen zusammen mit einem Stück Zucchini-fladen servieren. Evtl. mit Zucchini-blüte und frischen Kräutern dekorieren.