



Zucchettiwähe mit Pecorino

Eine sommerliche Gemüsewähe mit Zucchini. Im Sommer sind sie ja omnipräsent, die Zucchettis, sie wuchern geradezu im eigenen Garten oder man kommt sie von Freunden mit Garten geschenkt. So omnipräsent sie sind, so vielfältig lassen sie sich auch in der Küche verwerten. Als Suppe, als Gemüse, gebraten oder eingelegt... oder als einfache Wähe mit einem Guss aus Sauerrahm und Ei und etwas Pecorino.

Die Zucchettiwähe schmeckt auch lauwarm und ein kleines Stück davon passt auch als Vorspeise.

Zutaten (Blech ø 20cm)

Mürbeteig von da, 1/2 Rezept

400g Zucchini
1/2 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Oregano
100g Pecorino
50g Sauerrahm
50g Vollrahm
1 Ei
Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Zucchini in Scheiben schneiden, Zwiebel grob hacken, beides zusammen anbraten bis die Zucchini braune Bratspuren zeigen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem grossen flachen Teller auskühlen lassen, damit die Zucchini ausdampfen können.

Mürbeteig zwischen zwei Haushaltfolien ca. 3mm dick auswallen. Obere Folie abziehen,

mit Hilfe der unteren Folie auf das Backblech kippen. Den noch mit der Folie bedeckten Teig leicht in das Backblech drücken. Folie abziehen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Sauer-, Vollrahm und Ei verquirlen, Knoblauch dazupressen, Pecorino zerbröseln und zugeben, mit Kräutersalz, Pfeffer und Oregano würzen. Ausgekühlte Zucchini zugeben und alles vermischen.

Füllung auf den Teig geben und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 30 Min backen.





