



Rondini (runde Zucchini) mit Haselnussreis gefüllt auf Tomatensauce

Im Geschmack sind die Rondini ziemlich genau gleich wie die langen Zucchini. Bei manchen Gerichten wirken sie einfach dekorativer als ihre langen Verwandten. Die Zubereitung ist gleich, bei grösseren Rondini ist die Haut aber sehr zäh muss abgeschält werden.

Für die Füllung habe ich Risotto-Reis (Carnaroli) verwendet, diesen aber nicht als Risotto zubereitet, sondern einfach in Wasser gekocht, dann ausgekühlt und mit gehackten Haselnüssen, wenig Käse und Quark vermischt.

Angerichtet habe ich die gefüllten und gratinierten Rondini auf einer einfachen, kurz gekochten Tomatensauce.

Zutaten (2 Portionen)

1 Rondino (ca. 500g)
70g Risotto-Reis (Carnaroli)
50g Haselnüsse
40g Halbhartkäse, gerieben
2El Quark halbfett
Bratbutter
Kräutersalz und Pfeffer

Tomatensauce:

3-4 Datteltomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 frische Basilikumblätter
1Tl Zitronensaft
1Prise Zucker
Olivenöl

Zubereitung

Rondino halbieren und die Böden flachschneiden. Mit dem Sparschäler von der zähen Haut befreien. Kerne mit einem Esslöffel ausstechen. Ringsum mit Kräutersalz würzen und mit etwas flüssiger Butter einpinseln.

Rondinohälften in Bratbutter auf den beiden Schnittflächen je 5 Minuten leicht bräteln lassen. In eine ausgebutterte Gratinform stellen.

Haselnüsse grob hacken und zum ausgekühlten Reis geben. 30g Käse und Quark untermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Reismasse in die Rondinohälften einfüllen und leicht festdrücken. Mit dem Rest des Reibkäses betreuen.

Im unteren Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofens 30 Minuten gratinieren.

Tomatensauce:

Datteltomaten in grobe Würfel schneiden, Knoblauch fein würfeln, Basilikum in feine Streifen schneiden.

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl kurz andünsten. Die restlichen Zutaten und 2-3 Schlucke Wasser zugeben. 20 Minuten köcheln lassen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Tomatensauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die gefüllte Rondino darauflegen.





