

Zucchini-Nudeln mit Ratatouille und Zucchini-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Nudeln:

1 Zucchini Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Ratatouille:

½ gelbe Paprikaschote	½ kleine Zucchini	½ Aubergine
400 g passierte Tomaten	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
125 ml Rotwein	1-2 EL Tomatenmark	1-2 Zweige Basilikum
1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 EL Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini-Bällchen:

1 kleine Zucchini	1 Knoblauchzehe	1 Ei
30 g Fetakäse	75 g Pankomehl	1-2 Zweige Petersilie
1 Prise Schwarzkümmel	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

einige Basilikumblätter

Für die Zucchini-Nudeln:

Die Zucchini waschen und durch einen Spiralschneider drehen.

Zucchini vor dem Servieren kurz in einer Pfanne mit Öl andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ratatouille:

Rotwein mit 1 EL Zucker in einem Topf einkochen lassen bis dieser sämig wird.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Zucchini und Aubergine waschen und fein würfeln. Paprika entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und das restliche Gemüse nacheinander andünsten. Restlichen Zucker und Tomatenmark hinzugeben. Mit den passierten Tomaten aufgießen. Thymian und Rosmarin fein hacken.

Basilikum in feine Streifen schneiden. 1 TL geschnittenen Thymian, 1 EL geschnittenen Rosmarin sowie Basilikum hinzugeben. Mit der Rotweinreduktion aufgießen. Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zucchini-Bällchen:

Zucchini waschen und fein reiben. Zucchini raspel salzen und Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen. Knoblauch abziehen und fein reiben.

Petersilie fein hacken.

Zucchini raspel, Knoblauch, Ei, Feta, Pankomehl, Petersilie, Schwarzkümmel, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Aus der Masse kleine Bällchen formen und im heißen Fett goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Basilikum garnieren.

Cornelia Hadler am 21. August 2024