

Zucchini mit Garnelen und Thymian-Knoblauch-Brot

Für 4 Personen

1 Bund Thymian	3 Zehen junger Knoblauch	500 g Mehl (Type 550)
1 Würfel Hefe (42 g)	1 EL Zucker	Salz
10 EL Olivenöl	4 junge Zucchini	Saft, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
12-16 Garnelen	Zucker, Olivenöl	1 Zitrone

Thymian abspülen und trockenschütteln. Von der Hälfte des Thymians, die Blättchen von den Stielen zupfen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder reiben. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe grob zerbröckeln, Zucker und ca. 200 ml lauwarmes Wasser zugeben und verrühren. Mit der Hälfte der Thymianblättchen, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 EL Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und etwa 30 bis 40 Minuten, an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze vorheizen). Den aufgegangenen Teig erneut verkneten und zu ca. 8 Stangen (ca. 2 cm Durchmesser) formen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auf der mittleren Schiene ca. 7 Minuten goldbraun backen. Die Zucchini waschen, trockenreiben und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und 2 EL Olivenöl darin erhitzen. Die Hälfte der Zucchini darin braten und mit etwas Salz würzen. Die andere Hälfte mit Salz, Zitronensaft, -schale und 3 EL Olivenöl marinieren. In der Zwischenzeit die Garnelen abspülen, trockenreiben. Den Kopf entfernen, die Schale an der Oberseite aufschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Garnelen salzen. Jeweils einem kleinen Zweig der übrigen Thymianstiele in den Panzer stecken. Die Garnelen portionsweise im restlichen Olivenöl braten. Herausnehmen, mit den gebratenen und marinierten Zucchini sowie dem Brot servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Mai 2013