Zucchetti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Ricottafüllung

Zucchetti

2 Tomaten (ca. 300 g), in dünnen Scheiben

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Olivenöl

3 Zucchetti (ca. 1 kg), halbiert und ausgekratzt, alles beiseitegestellt

Füllung

ausgekratztes Zucchettifleisch, grob gehackt

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft, in Streifen

100 g schwarze Oliven, entsteint

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt

3 Zweige Basilikum, gehackt

250 g Ricotta

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Ei, verklopft

50 g geriebener Parmesan

Zucchetti

Tomatenscheiben in der Porzellanform verteilen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Zucchetti-Hälften mit der Öffnung nach oben auf die Tomaten legen.

Füllung

Alle Zutaten bis und mit Ricotta in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei darunterrühren.

Füllung in die Zucchetti-Hälften verteilen, etwas andrücken. Parmesan darüberstreuen.

Backen

Zucchetti auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Minuten backen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	31.05.2022