

BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE

64 Gratiniertes Gemüse

mit Ricotta-Füllung





Sternköchin Cornelia Poletto höhlt das Gemüse aus



Das Gemüse wird mit der jeweiligen Masse gefüllt

Gratiniertes Gemüse mit Ricotta-Füllung

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten (für 4 Portionen):

30 g Pinienkerne, 4 Strauchtomaten (à ca. 60 g), 4 große Champignons (à ca. 40 g), 1 große Zucchini (ca. 300 g), 3 Zweige Thymian, 2 Stiele Basilikum, 30 g Pancetta (italienischer Bauchspeck), 20 g getrocknete Tomaten (in Öl), 20 g schwarze Oliven (ohne Stein, z. B. Taggiasca-Oliven), 1/2 Scheibe Toastbrot, 250 g Ricotta fresca, 50 g frisch geriebener Parmesan, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Olivenöl.

- Pinienkerne (bis auf 1 EL) in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
- Tomaten waschen, oben einen Deckel abschneiden und eventuell jeweils unten etwas gerade schneiden, damit sie aufrecht stehen. Tomaten mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel aushöhlen. Pilze säubern und die Stiele entfernen (anderweitig verwenden). Zucchini waschen und putzen, Enden abschneiden. Zucchini in vier gleich große Stücke schneiden. Jeweils mit einer Schnittfläche auf die Arbeitsfläche stellen und ebenfalls bis etwa zur Hälfte aushöhlen.
- Kräuter waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Pancetta in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett etwas ausräuen, auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten und Oliven getrennt fein würfeln. Toast entrinden, im Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten und beiseitestellen.
- Backofen auf 200 Grad (Heißluft: 180 Grad) vorheizen. Kräuter, Ricotta, geröstete Pinienkerne und 40 g Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse dritteln. Getrocknete Tomaten unter das Drittel, Speck unter das zweite und die Oliven unter das restliche Drittel mischen.
- Gemüse mit der Öffnung nach oben auf die Arbeitsfläche setzen und innen leicht salzen. Pilze mit der Speck-Ricotta-Masse, Zucchini mit der Oliven-Ricotta-Masse und die Tomaten mit der Tomaten-Ricotta-Masse füllen. Restliche 10 g Parmesan, Brotbrösel und die ungerösteten Pinienkerne mischen. Gefülltes Gemüse damit bestreuen.
- Zuerst die Pilze und Zucchini auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit 2 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Minuten überbacken. Dann die Tomaten mit aufs Blech geben, mit dem restlichen 1 EL Öl beträufeln und alles weitere 5–10 Minuten überbacken.

Pro Portion:

ca. 340 kcal, 19 g Eiweiß, 23 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Hierzu empfiehlt Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, einen Trebbiano: „Der 2008 I Frati Lugana Doc, Lugana di Sirmione von Cà dei Frati hat eine strohgelbe Farbe und sorgt für goldene Reflexe im Glas. Er duftet angenehm fruchtig und ist harmonisch im Geschmack.“ 10,90 Euro, über E-Mail: fam@poletto.de, Tel. 0 40/4 80 21 59.