

Zucchinirouladen auf Kartoffel-Curry-Sauce

ZUTATEN (4 Personen):

1 kleine vorwiegend festlockende Kartoffel (50 g geschält)
150 ml Gemüsebrühe
1 kleine getr. Rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
100 g Sahne
½ -1 TI mildes Currypulver
1 El kalte Butter
Mildes Chilusalz

3-4 Zucchini (ca. 250 g pro Stück)
Salz
500 g Babyspinat
2 Schalotten
80 g getr. Tomaten
80 g Feta
4 El geriebener Parmesan
2 El geröstete gemahlene Haselnüsse
2 fein gehackte Knoblauchzehen
1 TI fein gekhackter Ingwer
Mildes Chilusalz
Frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Für die Kartoffelsauce die geschälte Kartoffel in 1 cm große Würfel schneiden und in einem kleinen Topf in der Brühe mit Chilischote und Knoblauch zugedeckt etwa 20 Minuten weich garen. Die Chilischote wieder entfernen. Die gekochten Kartoffelwürfel mit 100 ml Kartoffelbrühe und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben. Sahne, Curry und kalte Butter dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce pürieren. Mit Chilusalz würzen.

Für die Rouladen die Zucchini putzen, waschen und längs in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 20 Sekunden blanchieren, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Je etwa 5 Zucchinis Scheiben nebeneinander auf ein sauberes Küchentuch legen, sodass acht Felder à 10 bis 12 cm Breite entstehen (dabei die Zucchinis Scheiben an den Längsseiten etwa 1 cm überlappen lassen, damit die Rouladen nicht auseinanderfallen). Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Für die Füllung den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Eine tiefe Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schalottenwürfel darin erhitzen. Spinatblätter dazugeben und kurz zusammenfallen lassen.



Die Pfanne vom Herd nehmen und Tomatenwürfel, Feta, Parmesan, Haselnüsse, Knoblauch und Ingwer untermischen. Die Mischung mit etwas Chilisalz und Muskatnuss würzen und auf den Zucchinischeiben verteilen. Jede Zucchini mit Hilfe des Küchentuchs zu einer Roulade aufrollen und auf der Naht vorsichtig in die Auflaufform setzen. Die Zucchinirouladen im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten garen. Herausnehmen und sofort servieren.

Zum Servieren die Kartoffelsauce auf vorgewärmte Teller verteilen und jeweils 2 Zucchinirouladen daraufsetzen. Nach Belieben mit essbaren Blüten und Kräuterblättern garnieren.