

Die Kraft, die aus der Küche kommt...



Kochen mit Esther

Zucchini-Puffer mit frischer Kräutertomatensauce



Zutaten für 2 Personen

1 – 2 Zucchini klein
2 grosse gekochte Kartoffeln
Bund Lico oder Kräuter der Saison
Kräutersalz, Muskat
3 Ei Erdmandeln
Thurgauer Rapsöl

Zubereiten

Die gekochten Kartoffeln zerdrücken und mit den geraspelten Zucchini vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken und zu kleinen Puffern verarbeiten. Die Puffer in den Erdmandeln panieren. Im heissen Öl langsam braun werden lassen.

FrISCHE kalte Tomatensauce

4 Tomaten überwallen und schälen. Nur das Tomatenfleisch verwenden. Grob hacken und mit frischen italienischen Kräutern abschmecken.

Mein Tipp:

Wer Rosmarin liebt legt zwei grosse Zweige auf die Sauce und kocht die Sauce ganz langsam ein. Nur noch würzen mit frischem Ingwerpfeffer oder schwarzem Pfeffer.

