Zucchetti überbacken, gefüllt mit Farro

Hat man Freunde mit eigenem Garten, so ist man im Sommer vor einer kleinen Zucchttischwemme nicht mehr sicher. Was aber nicht so schlimm ist, denn die Zucchtti lässt sich in der Küche auf vielfältige Weise verwerten: Sei es einfach als Gemüse, in der Suppe, als Salat oder mariniert und eingelegt. Jedenfalls fordert sie die Fantasie des Kochs immer wieder heraus.

Ich habe eine Zucchetti von Bigi bekommen, gewachsen ist sie (die Zucchetti) auf der Färberwiese, dem Wetziker Stadtgarten (Bio). Grund genug, mir etwas einfallen zu lassen: Mit Farro gefüllte Zucchetti, mit etwas Käse und Tomaten im Ofen überbacken.

Farro, zu deutsch Emmer, ist eine Urweizenart, die vor allem in der Toscana seit der Römerzeit bis heute gepflegt wird. Farro schmeckt leicht nussig und ist nach dem Kochen weich, behält aber eine gute Bissfestigkeit. Erhältlich ist Farro in guten Italiener-Läden.

Zutaten

```
1     Zucchetti
100g  Farro di perlato
3dl   Gemüsebouillon
1     Schalotte
100g  Weichkäse (Mühlistein, Stadtchäsi Lichtensteig,
      oder Taleggio)
3     Datteltomaten
1     kleiner Zweig frischer Rosmarin
20g   Butter
      Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

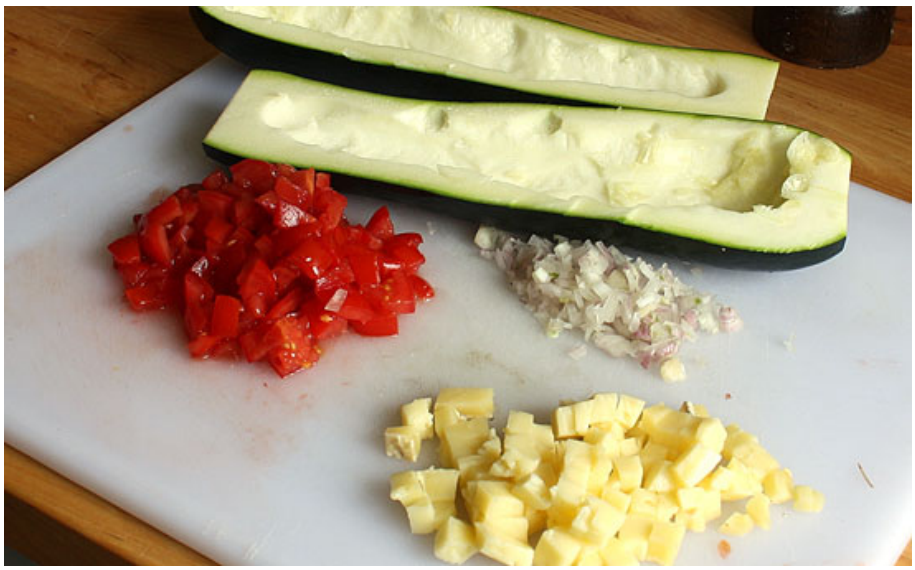
Gemüsebouillon aufkochen, Farro zugeben. Rosmarinnadeln vom Stengel abzupfen, ganz grob hacken und dazugeben. 40 Minuten leicht köcheln lassen, gegen Schluss sollte die Bouillon fast ganz aufgesogen sein, ab und zu aufrühren, damit das Getreide nicht anbrennt.

Während der Farro köchelt:

Zucchetti der Länge nach halbieren und die Kerne herauslösen. Mit Kräutersalz würzen und auf der Schnittfläche in Butter kurz und heiss anrösten.

Die Schalotte fein hacken und in etwas Butter anrösten bis sie eine leicht braune Farbe annimmt

Vom Käse 4 Streifen abschneiden und beiseite legen, den Rest klein würfeln.
Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Ofen auf 200° vorheizen.

Sobald der Farro gar ist, Pfanne vom Herd ziehen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Mit Pfeffer würzen. Käse, Tomaten und geröstete Schalotte untermischen und auf die ausgehölten Zucchettihälften verteilen. Zum Schluss die Käsestreifen darauf legen. Mit etwas Butter beträufeln und 20 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens gratinieren.