



Zucchetti-Tätschli mit Ziegenfrischkäse an würzigem Sauerrahm

Die Zucchetti-Tätschli geben zusammen mit Salat oder mit gewürztem Sauerrahm ein leichtes Sommergericht. Ebenso gut sind sie als Beilage zu Gegrilltem, aber auch als Vorspeise zusammen mit Kräuterquark sind sie ein Genuss. Und: Sie schmecken kalt oder warm vorzüglich. Der Ziegenfrischkäse verleiht ihnen eine besondere Würze. Ich könnte darauf wetten, dass manche oder mancher, der ob dem Geschmack von Ziegenkäse die Nase rümpft, diese Tätschli lieben wird. Aber es muss nicht Ziegenkäse sein, Feta wäre eine ebenso gute Wahl.

Angerichtet habe ich sie mit Peperoncino-Sauerrahm.

Zutaten

2 Zucchetti (ca. 500g)
1/2 rote Zwiebel
100g Ziegenfrischkäse
1 Ei
1Tl Paprika
1El italienische Kräuter (getrocknet)
40g Mehl
Kräutersalz
Salz und Pfeffer
Olivenöl

100g Sauerrahm
1/2 Peperoncino (ohne Kerne)

Zubereitung

Zucchetti vom Stielansatz befreien und halbieren. Kerne herauslösen (nur so ungefähr) und durch die Röstiraffel in ein Sieb reiben. Salzen, vermischen und ca. 20 Minuten

ziehen lassen.

Derzeit Zwiebel fein hacken. Ei mit Paprika, Pfeffer, Kräutern und Kräutersalz verquirlen.

Zucchetti von Hand leicht auspressen und zusammen mit der gehackten Zwiebel mit der Eimasse vermischen. Frischkäse dazubröseln und vermischen. Mehl portionenweise mit einem feinen Sieb darüber stäuben und laufend vermischen. Eventuell mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Olivenerhitzen und die Tätschlimasse mit einem Löffel portionenweise in eine grosse Bratpfanne geben. Mit zwei Bratschaufeln zu runden Tätschlis formen und auf jeder Seite ca. 4 Minuten gemächlich braten. Fertig gebratene Tätschlis im Ofen warmhalten.

Peperoncino fein hacken (die scharfen Kerne entfernen) und mit dem Sauerrahm vermischen. Zucchetti-Tätschli auf einem Teller anrichten und einen Klacks Sauerrahm dazugeben.



