



CHEFKOCH.DE

Anzeige



Zucchini mit Schafskäse

orientalische Vorspeise

Die Zucchini würfeln und in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Etwa 6-7 Minuten köcheln lassen und dann aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Den Knoblauch in eine Schüssel pressen, Olivenöl, Gewürze, Zitronensaft dazugeben. Die Zucchini pürieren und in der Schüssel mit den anderen Zutaten vermengen. Den Schafskäse in einem Teller mit der Gabel zerdrücken, anschließend in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Das Mus mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren das Mus mit den Oliven garnieren.

Dazu schmeckt Fladenbrot oder Baguette.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

400 g	Zucchini
200 g	Schafskäse
50 g	Oliven, schwarze
50 g	Oliven, grüne
1	Knoblauchzehe(n)
3 EL	Olivenöl
½	Zitrone(n), Saft
	Chilipulver
	Kreuzkümmel, gemahlen
	Muskat, gerieben
	Salz und Pfeffer

Verfasser: khauwagiya