

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT GORGONZOLA, SPECK UND WALNUSSSAUCE



Menù-Zutaten

20 g Salsa alle noci (Walnussauce) - C47
50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X
60 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

15 g Speck
n.B. Salz und Pfeffer
1 Zucchini

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Aushöhlen. Das Fruchtfleisch würfelig schneiden und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer in der Pfanne braten. Auskühlen lassen und mit dem Paniermehl, der „Grancrema“ mit Gorgonzola, dem in feine Streifen geschnittenen Speck und der Walnussauce (etwas davon zum Garnieren zurückbehalten) vermengen. Die Zucchini mit der Masse füllen und etwa 20 Minuten bei 160-170 °C im Ofen backen. Vor dem Servieren mit etwas Walnussauce beträufeln.