

Ankunft in RRRRrrrrrrroma

Römische Zucchini mit Tomatensauce für 2 Personen

25g	Gewürfelte Pancetta Mildes z.B. ligurisches
5ml	Olivenöl
	Zwiebel mit amore
1/2	geschnibbt
1/2	Knoblauchzehe gehackt
250	Tomaten saftig
1/2 EL	Oregano frisch gehackt
1/2 EL	Petersilie gehackt
1 /2 EL	Schnittlauch geschnibbelt
30ml	Sahne
250g	Zucchini klein, jung & saftig
1 EL	Semmelbrösel
1/2 EL	Parmesan
1/2 g	Sahne
	Salz, Pfeffer schwarz

Pancetta anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zum Speck zugeben.
Tomaten enthäuten, grob zerkleinern.
Mit Oregano, Salz & Pfeffer würzen. Sahne hinzugeben. Köcheln lassen,
bis eine dickliche Soße entsteht.

Von den Zucchini die Enden abschneiden, längs halbieren und mit Salz bestreuen.
Semmelbrösel, Petersilie, Schnittlauch, (ggf. auch Dill),
Parmesan und Sahne zu einer dicklichen Masse verrühren.
Tomatensoße in eine Auflaufform geben, die Zucchini darauf setzen.
Auf die Zucchinihälften die Masse streichen.
Bei 225-250°C ca. 20-25 Minuten im Backofen überbacken.
Dazu passt sehr gut frisches Baguette.

Getränke-Empfehlung:
Trockener junger Rotwein