



# Rezepte für die Zucchettischwemme



In Grün, Gelb oder Gestreift ist die Zucchetti eine reine Augenweide im Garten! Den ganzen Sommer hindurch und bis in den frühen Herbst ist sie unser ständiger Begleiter im Beet, der uns auch in der Küche inspiriert. Die Ernte fällt meist üppig aus, wenn sich die Pflanze ihren Weg durchs Gartenbeet schlängelt und bis zu 40 cm lange Fürchte trägt.

Zwar lässt sich die Zucchetti als Pickle in Konservengläsern einmachen – so richtig gut schmeckt sie aber nur frisch aus dem Garten. Dann hat sie einen schönen, weichen Biss.

Damit wir die Zucchettischwemme gut in den Griff bekommen, sind Rezepte gefragt, bei denen wir reichlich Zucchetti verwenden. Wir können dazu ganze Menüs kreieren – ohne, dass uns dabei langweilig wird. Zur Vorspeise gibt es einen frischen Zucchettisalat. Mit einem Sparschäler lassen sich von der Zucchetti feine lange Scheiben schneiden, die mit einem frischen Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Thymian beträufelt werden und dann mit ein paar Cherrytomaten, Basilikumblättchen und etwas frischem Geissenkäse ausgarniert werden.

Zum Hauptgang darfs dann aber warm und knusprig sein: Zucchetti-Fritters! Dazu werden 500 g Zucchetti geräffelt. Mit einer grosszügigen Prise Salz in ein feines Sieb geben und für 10 Minuten ziehen lassen. Dann gut auswringen – es soll dabei so viel Flüssigkeit wie möglich ausgedrückt werden. Mit 2 fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, 1 Ei, 60 g Mehl und ½ TL Backpulver vermischen. Mit Pfeffer und



Muskatnuss würzen. In einer Bratpfanne grosszügig Olivenöl erwärmen und die Masse mit einem Esslöffel darin portionieren. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig ausbacken. Etwas Sauerrahm mit wenig Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermischen und einen Tupfer davon auf die Fritters geben. Noch knusprig, sprich: sofort servieren.

Wer denkt, beim Dessert stosse die Zucchetti an ihre Grenze, lässt sich hier kurz überraschen: Sie passt sogar perfekt zu Schokolade. Darum: beim nächsten Schokoladenkuchen mit Zimt einfach etwas Zucchetti in den Teig raffeln. Die Zucchetti nimmt es ungeniert mit Schokolade, Vanille und Zimt auf.

Das Beste daran: Spätestens, wenn die Zucchettischwemme vorbei ist, liegt der Kürbis reif im Garten. Zucchetti-Fritters und Schokoladenkuchen gelingen auch mit einem mehligem Kürbis. Die nächste Zucchetti-  
- ähm - Kürbisschwemme kann also getrost kommen!