

# ZUCCHINI-INVOLTINI

## MIT MEDITERRANEM KARTOFFELPÜREE.

🕒 **45 Min.**    🍴 **mittel**

Zubereitungszeit    Aufwand  
+ 15 Min. Backzeit

### Zutaten für: 4 Portionen

#### Für das Püree:

1 kg      Kartoffeln, mehligkochend  
etwas    Salz  
4 EL      Naturgut Bio Olivenöl  
30 g      Grana Padano, gerieben  
2 EL      Kapern

#### Für die Involtini:

2            große Zucchini  
2-3 EL    Olivenöl  
9            getrocknete Tomaten  
1            Zwiebel  
1            Knoblauchzehe  
etwas    Pfeffer aus der Mühle  
100 g     Frischkäse  
2 Kugeln  Mozzarella  
1 Pckg.    Tomatensauce Napoletana (380 ml)

### Zubereitung:

- 1 Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Zucchini waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchinischeiben darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Übriges Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenstückchen zugeben und alles mit Pfeffer würzen. Zucchinischeiben mit Frischkäse bestreichen, Zwiebel-Tomaten-Mix darauf verteilen. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Zucchini geben. Zucchinischeiben einrollen, jede mit einem Zahnstocher fixieren. Sauce in einer feuerfesten Form verteilen, Involtini daraufsetzen und ca. 15 Min. im heißen Ofen backen.
- 3 Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Olivenöl, Grana Padano und Kapern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelpüree auf Teller verteilen. Involtini und Sauce dazu servieren.