

## Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

### Zucchini mit Weizenrisotto auf geeister Tomatensuppe



**30 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig**

---

#### Zutaten für 4 Personen

2 Zucchini, 2 gehackte Zwiebeln, 200 g Zartweizen (eingeweicht), 100 g Parmesan, 500 ml Gemüsesuppe, 1/2 Bund Basilikum, 8 Cherrytomaten, 250 g Pelati-Tomaten (Dose), 2 EL Tomatenmark, 2 TL Zucker, 1 Schuss Tabasco, Butter, Öl, Salz, Pfeffer.

#### Zubereitung

Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Auf dem Grill in 4 bis 5 Minuten weich garen. Die gehackten Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen. Zartweizen zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Nach und nach mit der Gemüsesuppe aufgießen und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den halbierten Cherrytomaten, etwas Butter, geriebenem Parmesan sowie in Streifen geschnittenem Basilikum vollenden. Die gegrillten Zucchinihälften mit der Masse füllen.

Für die Tomatensuppe die Pelati-Tomaten mit dem Tomatenmark, dem Zucker, sowie den Basilikumstengeln aufmixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Die gefüllten Zucchini auf der gut gekühlten Tomatensuppe anrichten und servieren.