



## HAUPTGANG

# KARTOFFEL ZUCCHETTI SCARPACCIA



★★★★★ (1)

CA. 1H 30 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 600 g** Zucchini
- 600 g** festkochende Kartoffeln
- ½ TL** Salz
- etwas** Pfeffer
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- ½ Bund** Basilikum, fein gehackt
- 3 Zweige** Minze, Blätter fein gehackt
  
- 150 g** Weissmehl
- 60 g** feiner Maisgriess (2-Minuten Polenta)
- 1.10 dl** Wasser
- 3 EL** Rapsöl, zum Einfetten der Form
  
- 2 EL** Rapsöl
- etwas** Salz & Pfeffer

## Zum Servieren

- enige** Blättchen Basilikum

## ZUBEREITUNG

- 1** Je 100 g Zucchini und 100 g Kartoffeln für den Belag zur Seite legen. Den Rest gründlich waschen und an der Röstli Raffel reiben. Geriebene Kartoffeln und Zucchini in einer Schüssel mit ½ TL Salz vermengen und alles in ein Küchentuch geben. Flüssigkeit gut ausdrücken.
- 2** Ausgedrücktes Gemüse mit der Zwiebel und den Kräutern in einer Schüssel vermengen. Mit Pfeffer würzen. Mehl und Maisgriess zugeben und alles vermengen. Schrittweise das Wasser zugeben bis eine dicke Masse (etwa Konsistenz von feuchtem Brotteig) entsteht.
- 3** Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses mit Öl bestreichen. Zucchini - Kartoffelmasse dünn auf dem Blech ausstreichen, flach drücken.
- 4** Die zur Seite gelegten Kartoffeln und Zucchini in feine Scheiben hobeln. Über der Scarpaccia verteilen. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 40 bis 50 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens knusprig backen.