

Zucchettimus mit Feta

FÜR 8 PERSONEN

| | |
|------------|--|
| 500 g | Zucchini |
| 2 | Knoblauchzehen, zerdrückt |
| 120 g | Feta |
| ½ | Zitrone (Saft) |
| ½ TL | Kreuzkümmelpulver |
| ... | Salz und Pfeffer |
| eine Prise | Chilipulver |
| je 5 | grüne und schwarze Oliven ohne Stein, in Ringe geschnitten (nach Belieben) |

Zusätzlich:

| | |
|-----|---|
| 2-3 | Frühlingszwiebeln (nur die grünen Stengel) |
|-----|---|

Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Längs in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. In Stücke schneiden und im heißen Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

Tip: Wer das Püree schön grün will, kocht die in feine Ringe geschnittenen grünen Frühlingszwiebeln mit.

Zucchini (und allfalls Frühlingszwiebeln) grob pürieren. Gewürze, Feta und Olivenringe begeben.