

# Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln & Taleggio & Hähnchen-Saltimbocca

## Zutaten für 4 Personen

### ZUCCHINI MIT KARTOFFELN & TALEGGIO

#### Für die Tomatensauce

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
5 EL gutes Olivenöl  
500 g italienische Eiertomaten (aus der Dose)  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Kristallzucker  
2 Stängel Basilikum

#### Für die Zucchini

4 kleine Zucchini  
1 Handvoll mehligkochende Kartoffeln (ca. 150 g)  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
1 Zweig frischer Thymian  
150 g Taleggio  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 EL weiche Butter  
4 Zweige Thymian (zum Anrichten)

### HÄHNCHENSALTIMBOCCA & ZITRONEN-KARTOFFELN

#### Für die Hähnchen

2 große oder 4 kleine Hähnchenbrustfilets (zusammen ca. 600 g)  
16 Scheiben Schinken (Parmaschinken)  
16 Salbeiblätter  
3 EL Butter  
Salz, Pfeffer

#### Zitronenkartoffeln

700 g kleine, festkochende Kartoffeln  
1 EL Butter  
5 Knoblauchzehen  
½ Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Salbeiblätter (zum Anrichten)



## Zubereitung

### Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Taleggio

Für die **Tomatensauce** die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Sauce mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen, damit die Tomaten gut zerfallen und die Sauce eine dickflüssige Konsistenz annimmt. Anschließend die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Das Basilikum zur Sauce geben. Abschließend die Sauce nochmals abschmecken.

Für die **gefüllten Zucchini** die Zucchini putzen und waschen. Dann längs halbieren und mit einem Esslöffel aushöhlen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Zwiebelmischung gut abkühlen lassen und dann zu den Kartoffeln geben. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die gehackten Thymianblättchen und den klein geschnittenen Taleggio zu den Kartoffeln geben. Gut vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gleichmäßig auf die Zucchinihälften verteilen. Eine ofenfeste Auflaufform mit der Butter ausstreichen und die Tomatensauce einfüllen. Die Zucchinihälften mit der Schalenseite nach unten in die Sauce setzen. Die Form für 30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, zweite Schiene von unten) einschieben.

### Hähnchensaltimbocca & Zitronenkartoffeln

Für die **Saltimbocca** die Hähnchenbrustfilets in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 16 Scheiben) schneiden. Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt legen und dann mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fleischpäckchen mit Salz (Vorsicht falls der Schinken schon etwas salzig ist) und Pfeffer würzen und in der Butter braten. Anschließend die Hähnchensaltimboccas auf einen ofenfesten Teller legen und im auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) warmhalten.

Für die **Zitronenkartoffeln** die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser weich kochen, anschließend abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Die Pellkartoffeln in Ecken schneiden und mit der Butter in der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anbraten. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren, die Zitrone in Scheiben schneiden. Beides zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Hähnchensaltimboccas zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und alles zusammen nochmals gut durchschwenken.

Zum **Anrichten** die Hähnchensaltimboccas mit den Zitronenkartoffeln, den Zucchinihälften und etwas Tomatensauce auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Salbeiblättern garnieren.