

# Naturpark kocht!

## ZUCCHINI-POPS MIT BLITZSALSA UND ROSMARIN- KNOBLAUCHÖL

### ZUTATEN (FÜR VIER PERSONEN)

#### Zucchini-Pops

- 16 Zucchini-Scheiben
- Acht Ziegenkäse-Würfel
- Acht kleine Rosmarinzweige
- Zwei Knoblauchzehen
- Zwei Esslöffel Rosmarin-Knoblauchöl
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen
- Acht Holzspieße

#### Blitz-Salsa:

- 150 g eingekochte Tomaten
- 50 g Frühlingslauch
- Eine Knoblauchzehe
- Zwei Esslöffel Rosmarin-Knoblauchöl
- Ein Esslöffel Essig
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen

#### Rosmarin-Knoblauchöl:

- Eine saubere Flasche mit Verschluss
- Einen großen Stängel Rosmarin
- Eine Knoblauchzehe
- Raps- oder Sonnenblumenöl

### ZUBEREITUNG

#### Für das Rosmarin-Knoblauchöl:

1. Die Flasche mit heißem Wasser und Spülmittel säubern. Am besten eignet sich eine Speiseöl-Flasche.
2. Den Rosmarin gründlich waschen, anknacksen und am Stück in die Flasche geben. Den Knoblauch schälen, vierteln und ebenfalls in die Flasche geben.
3. Mit ausreichend Öl auffüllen und drei bis vier Tage ziehen lassen.

#### Für die Zucchini-Pops und die Blitz-Salsa:

1. Die Zucchini vorsichtig in 16 dünne Scheiben hobeln, den Ziegenkäse in acht walnussgroße Würfel schneiden.
2. Die Zucchinischeiben mit einem guten Schluck des selbstgemachten Rosmarin-Knoblauch-Öls, Steinsalz und Pfeffer marinieren und für eine halbe Stunde ziehen lassen.
3. Je zwei Zucchini-Scheiben über Kreuz legen und einen Ziegenkäse-Würfel im Zentrum platzieren. Mit den kleinen Rosmarinzweigen garnieren.
4. Die Zucchini-Scheiben der Reihe nach einschlagen und mit dem Holzspieß fixieren.
5. Den Zucchini-Pop langsam von allen Seiten braten oder grillen, bis die Zucchini etwas gebräunt und der Käse warm ist.
6. Für die Salsa: Den Knoblauch fein hacken und zu den Tomaten geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen, verrühren und nach Belieben abschmecken.

Weitere Informationen zum regionalen Einkauf: [www.naturpark-essenundtrinken.de](http://www.naturpark-essenundtrinken.de)