

Zucchini-Tartare-Päckchen zum Apéro



Diese feinen Gemüsehäppchen aus Tartare Kräuter-Knoblauch-Frischkäse und Zucchini eignen sich als Apérohäppchen genauso wie als spannende Beilage zum Salat.

Heute werden im Denner Blog Päckchen geschnürt. Anstelle von Geschenkpapier verwenden wir Zucchini – oder Zucchetti, wie wir Deutschschweizer das Gemüse nennen. Unsere hübschen Präsente sind aber nicht zum Auspacken, sondern zum Essen gedacht. Genau wie bei richtigen Geschenken verbirgt sich auch in diesen eine Überraschung: eine süss-würzige Füllung aus Frischkäse und Datteln.

Die Bezeichnung Zucchini ist übrigens die Mehrzahl des italienischen Wortes Zucchini. Für einen weiteren Fun Fact bleiben wir gleich in Italien: Dort ist das grüne Kürbisgewächs nämlich so beliebt, dass am 7. Mai gar der «Tag der Zucchini» gefeiert wird.

- 3 mittelgrosse Zucchini
- Etwas Salz
- Olivenöl
- 3 Datteln, entsteint und gedrittelt
- 1 Schale Tartare Frischkäse Kräuter & Knoblauch à 150 g
- 1 kl. Handvoll Petersilie, fein gehackt
- 1 kl. Handvoll Schnittlauch, fein gehackt

1. Zucchini waschen und in 2-3 mm schmale Streifen hobeln. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen und die Zucchiniestreifen beidseitig braten, bis sie weich sind. Dabei mit ein wenig Salz bestreuen.
2. Zucchiniestreifen auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen und vollständig auskühlen lassen.
3. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, Peterli und Schnittlauch hinzufügen und alles gut vermengen.
4. Für die Päckchen 4 gebratene Zucchiniestreifen sternförmig auslegen. Einen halben Esslöffel Frischkäse und den Drittel einer Dattel in die Mitte des Sterns geben. Den untersten Streifen nach oben falten, danach den gegenüberliegenden nach oben klappen usw., sodass sich ein Päckchen bildet (siehe Bild).
5. Zucchini-Päckchen bei Zimmertemperatur servieren.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase feiner Duft von schwarzen Kirschen und Zwetschgen, dazu leichte Röstnoten und etwas schwarzer Pfeffer. Voll im Gaumen mit wenig Gerbstoff und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)